

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

L'ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE
DE LA
BRASSERIE FRANÇAISE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le Mercredi 27 Octobre 1909, à 3 heures

PAR

JEHAN LABOURASSE

AVOCAT A LA COUR D'APPEL

Président : M. CAUVÈS, professeur

*Suffragants : { MM. SOUCHON, professeur
 TRUCHY, professeur*

PARIS (5^e)

V. GIARD & E. BRIÈRE

LIBRAIRES-ÉDITEURS

46, RUE SOUFFLOT ET 12, RUE TOULLIER

1909

THÈSE
POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

L'ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE

DE LA

BRASSERIE FRANÇAISE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le Mercredi 27 Octobre 1909, à 3 heures

PAR

JEHAN LABOURASSE

AVOCAT A LA COUR D'APPEL



Président : M. CAUWÈS, professeur
Suffragants : { MM. SOUCHON, professeur
TRUCHY, professeur

PARIS (5^e)

V. GIARD & E. BRIÈRE

LIBRAIRES-ÉDITEURS

16, RUE SOUFFLOT ET 12, RUE TOULLIER

1909



Digitized by the Internet Archive
in 2026

L'ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE

DE LA

BRASSERIE EN FRANCE

INTRODUCTION

I. — *Historique*

Beaucoup de personnes croient en France que la brasserie est une industrie qui nous vient de l'étranger et d'une manière plus précise d'Allemagne. Il y a là une grave erreur dont nos voisins d'Outre-Rhin ont pendant longtemps profité grâce au snobisme du consommateur français, chez qui cette idée était profondément entrée dans le cerveau, que, la bière étant une boisson d'essence germanique, il n'y avait qu'en Allemagne qu'on pouvait en faire de bonne.

Le public est, depuis, largement revenu sur cet engouement, ainsi qu'en fait foi la diminution constante de l'importation des bières allemandes en France, bière consommée, d'ailleurs, à l'heure actuelle, en grande partie par la colonie allemande elle-même, si nombreuse à

Paris, bien qu'il y ait encore pas mal de gens qui, un verre d'excellente bière française à la main, déclarent à qui veut les entendre qu'il n'y a qu'en Allemagne qu'on puisse faire une boisson aussi délicieuse.

Eh bien ! non, la bière n'est pas un produit d'origine germanique, mais bien une boisson éminemment nationale.

Quatre siècles avant notre ère, Pythéas parle déjà aux Grecs du vin d'orge (*οἶνος ἐκ κριθῆς*) que boivent les Celtes. Beaucoup plus tard, Caton, dans le *de Re rustica*, constate que le vin d'orge est la boisson nationale des Gaulois. Pline l'Ancien déclare à son tour que le peuple gaulois « boit communément du vin d'orge et qu'il en a bu de tout temps ».

Voilà des preuves, nous semble-t-il, de l'antiquité de la fabrication de la bière dans notre pays. Au fur et à mesure que nous avançons dans l'histoire, les documents se font plus nombreux, plus précis. La multiplicité et l'importance des textes traitant de la fabrication et de la réglementation de la cervoise prouvent que cette industrie prend une place de plus en plus considérable dans l'histoire économique de la France.

Sous les rois mérovingiens, les Chartres royales sont pleines de règlements sur la fabrication, la conservation et la vente de la bière, ce ne sont pas certainement des règlements publics, nous ne les trouverons que plus tard, mais seulement des ordres donnés aux intendants des métairies royales.

Le grand empereur Charlemagne s'est, lui aussi, dans la célèbre Capitulaire de *Villis*, assez longuement étendu sur la cervoise et sur la manière de la préparer. Voici la traduction du passage qui a trait à la cervoise.

Art. 32. — « Que chaque intendant, dans chacune de nos métairies, veille à la bonne, et même à l'excellente qualité des grains (qui doivent servir à la fabrication de la cervoise) ; que pour ce faire il les compare entre eux ou avec ceux des voisins. »

Art. 33. — « Quand tous ces grains seront séparés et engrangés, ils doivent mettre de côté tout le rebut et attendre nos ordres avant de le porter au marché. »

Art. 34. — « Les intendants doivent veiller principalement, et ce, avec une grande application, à ce que les ouvriers qui travaillent de leurs mains pour la préparation des *brassins* (*bracios*) et de la *cervoise* s'adonnent à ce travail avec un zèle méticuleux. »

Art. 61. — « Nous voulons que l'intendant de service auprès de notre personne apporte avec lui ses brassins ; nous voulons aussi qu'il amène avec lui des maîtres du métier qui nous prépareront sur place de bonne cervoise. »

Art. 62. — « Nous voulons que nos intendants dressent chaque année, pour le jour de la Noël, un inventaire détaillé des bœufs, des veaux, des chevaux, etc., qu'ils nourrissent ; du blé, du mil, des légumes, de la laine, du miel, de la cire, des fruits, etc., qu'ils récoltent ; de la *cervoise* qu'ils préparent parce que nous voulons savoir

quelles quantités nous possédons de chaque chose. »

Jusqu'ici il ne s'agissait que d'ordres donnés par les rois aux intendants de leurs métairies, ordres dont les particuliers pouvaient s'inspirer à leur convenance; avec l'Etablissement de Saint-Louis de 1268 nous voyons apparaître la première réglementation publique de la bière. Comme on peut le remarquer, c'est l'article premier qui est le plus significatif; il consacre, fait très rare pour l'époque, la liberté de la brasserie.

Voici le texte de ce très important document :

Article 1. — Il peut être cervoisier à Paris qui veult, pour tant qu'il euvre aux us et coustumes du mestier, que li preudomme du mestier ont establi et ordené pour bon et pour loyauté, se il plect au Roi, le quel us, et les queles coutumes sont tels. Cil à qui il plaise au Roi qui face cervoise à Paris, il peult avoir tant d'aprentis et des gens comme il li plaist, et sera son mestier de jour et de nuicts, se mestier li est.

Art. 2. — Nul cervoisier ne peult, ni ne doit faire cervoise fois de yaue et de grain, c'est assavoir d'orge, de mesteuil et de dragée, et se ils y mettent autre chose pour en faire, c'est assavoir baye, piment ou poix-résine, et quiconques y mettrait aucune de ces choses il l'amenderait au Roi de 20 francs parisis, toutes les fois qu'il en serait repris; et si serait tous li brassins qui seroit fait de tieix choses donnez pour Dieu.

Art. 3. — Li preudomme du mestier dient que telles choses ne sont pas bones, ne loyaux à mettre en cer-

voise, quar elles sont enfermées et mauvaises, au chief et au corps, aux malades et aux sains.

Art. 4. — Nul ne peult, ni ne doit vendre cervoise ailleurs que en l'ostel ou en la brâce.

Art. 5. — Quar cil qui font regratier de cervoise vendre, ne les vendent pas si bones, ne si loyaux, comme cil qui les font en leurs hostiez, ils les vendent aigres et tournées, quar il ne les scavent pas mettre à point, et ils les envoient vendre en deux lieux ou en trois par la ville de Paris : il ne sont pas au vendre, ni leurs fames, ains les font vendre par leurs garconets petits, en rües foreines, si vont en tieux lieux, et en tieux tavernes, li fol et les foles faire leurs péchiez, pour laquelle chose li préudomme di métier se sont assenti à ce s'il plect au Roy. Et quiconques fera contre c'est establissement, il l'amendera, au Roy de vingt sols parisis toutes les fois qu'il en sera reprins et si serait la cervoise qui serait trouvée en tiex hostex, donnée pour Dieu.

Art. 6. — Li preudhomme du mestier des cervoisiers de Paris, requerrent se il plect au Roi, que au mestier devant dit, y ait deux preudhommes et jurés et serementez de par le Roi, liquel preudhommes jurent sur saints par devant le Prévost de Paris, que ils garderont bien et loyaument le mestier devant dit, et que toutes les entreprises qu'ils sauront qui y seront, au Prévost de Paris ou à son commandement au plustôt qu'ils pourront le feront assavoir.

Art. 7. — Lesquiez preudhommes le Prévost de Paris

met et hostes à sa volonté et ayent li deux preudhommes pooir d'arrester les cervoises forfeites de par le Roy, auquel il les truissent de ci à donc que il l'ayant fait savoir au Prévost de Paris ou à son commandement.

Art. 8. — Li cërvoisier de Paris doivent le gueit et la taille, et les autres redevances que li autres bourgeois de Paris doivent au Roy. Li cërvoisier de Paris, qui ont passé soixante ans de aage, et cil qui sont malades, cil qui sont saigné se ils n'ont été semons, avant qu'ils se firent saigner, cils qui sont hors de la ville, se ils ne furent semons avant, ou ils ne scavoient la semonce, et cils auxquies leurs fames gissent d'enfants, sont quittes du gueit, pourtant qu'il le facent sçavoir à celui qui le gut garde de par le Roy. »

Tels sont les statuts qui furent dès cette époque donnés aux brasseurs parisiens par Etienne Boileau, prévost des marchands. Sous cette réglementation libérale l'industrie de la cervoise prospéra rapidement pendant plus d'un siècle, mais de terribles malheurs s'abattirent sur la France, la guerre étrangère, la guerre civile, la famine, la peste noire sévirent. Le prix des céréales et du pain augmentèrent dans des proportions inouïes. Comme les brasseries consommaient une très grande quantité de grains et que leurs achats pesaient sur les prix, Charles VI, par un Edit de 1413, prohiba absolument sous les peines les plus sévères la fabrication de la cervoise et des liquides autres provenant de la fermentation des grains.

Cet édit de 1413 ne fut abrogé qu'en 1482; à cette épo-

que l'Etablissement de Saint-Louis de 1268 fut alors remis en vigueur et de nouveau la fabrication de la cervoïse fut libre à Paris. Mais cette liberté présenta quelques inconvénients, il n'y avait pas que des cervoisiers honnêtes et consciencieux des étrangers peu scrupuleux s'installèrent et, grâce à eux, on entendit parler déjà de fraudes alimentaires. Les brasseurs honnêtes demandèrent alors au Prévost des marchands de mettre fin à certaines pratiques nuisibles, paraît-il, à la santé publique, peut-être qu'aussi les brasseurs déjà installés craignirent-ils que la liberté n'engendra des abus, que la qualité des produits ne dégénéra et que leur métier ne s'en trouva ainsi déconsidéré, toujours est-il que sept ans après le rétablissement de l'Edit de Saint-Louis, en 1489, ils présentèrent une requête au Prévost des marchands pour obtenir une réglementation sévère de leur industrie.

Après un préambule dans lequel ils se plaignent amèrement du tort que leur causent les pratiques malhonnêtes de certains « compagnons étrangers », voici les principaux points sur lesquels ils sollicitaient la réglementation. D'abord l'interdiction de tenir une brasserie sans avoir fait un chef-d'œuvre de sept septiers, avoir été agréé par les gardes du métier et payé un droit d'entrée dans la maîtrise de soixante sols parisis, interdiction d'employer dans la fabrication de la bière certains aromates déterminés ; obligation d'avoir une marque de fabrique distinctive ; protection sévère du matériel (la question ne date pas d'aujourd'hui), défense de vendre à

Paris de la bière fabriquée en dehors de la ville sans l'avoir, au préalable, soumise à la vérification des jurés du métier, et, pour les taverniers, de mettre en vente des bières gâtées et, enfin, pour les brasseurs eux-mêmes, interdiction absolue de prendre les ouvriers et les apprentis des autres membres de la corporation sans le consentement de ces derniers. Le tout sanctionné par des amendes parfois assez élevées.

Le Prévost de Paris fit droit à cette requête et le 6 octobre 1489 les statuts réclamés furent accordés et promulgués (1).

En mai 1514, Louis XII rendit une ordonnance royale qui n'est autre que la reproduction de l'Edit de 1489. Deux choses sont particulièrement à remarquer, c'est que à cette époque déjà l'attention du pouvoir était attirée par les agissements frauduleux des étrangers qui livraient à la consommation des produits falsifiés ; que, d'autre part, la fabrication de la cervoise dépendait étroitement de la récolte des céréales et que, par mesure de sécurité publique, on pouvait interdire de brasser en cas de disette, bien que la cervoise put être, en quelque sorte, considérée comme un produit de première nécessité.

Cet édit de 1489 et cette ordonnance de 1514 ne suffirent cependant pas à enrayer complètement le mal et, le 6 mars 1556, Henri II écrit au Prévost des marchands pour qu'on tienne sévèrement la main à l'ordonnance

(1) Voir ces statuts.

de 1614 et que, notamment, les *étrangers* ne puissent vendre de la bière ou de la levure sans qu'elles aient été « visitées par les jurés et certifiées saines ».

Puis, avec le temps, les pièces et les documents se multiplient. Trois Edits d'Henri IV visent la cervoise ; mais maintenant ce n'est plus au point de vue de la santé publique seule que le pouvoir s'intéresse à cette boisson, les besoins d'argent grandissent de plus en plus et la corporation des brasseurs n'échappe pas à la destinée commune. En outre des droits qu'ils versent « aux visiteurs et contrôleurs de cervoise », ils sont tenus de payer un droit fixe de cent sols par an.

L'Edit du 6 mars 1626 constitue un traité presque complet de la fabrication de la bière et bien des questions visées par cet édit, comme d'ailleurs par les précédents, sont encore pendantes à l'heure actuelle et ne semblent pas encore prêtes d'être résolues.

Les brasseurs demandèrent et obtinrent de Louis XIII de pouvoir nommer parmi les contrôleurs deux de leurs jurés, ce qui leur fut accordé, mais ils payèrent cette prétendue faveur d'obligations nouvelles, notamment de l'augmentation de la durée de l'apprentissage portée de 3 à 5 ans et de l'obligation de faire un chef-d'œuvre de six septiers au lieu de quatre.

Louis XIV ne se désintéresse pas non plus de la cervoise ; en 1686, il impose une marque officielle sur tout l'outillage du brasseur, en 1694 il interdit aux étrangers de fabriquer et de vendre de la bière et, en même temps,

il porte de 10 sols à 37 sous pour Paris et à 30 sous pour la Province, le droit de contrôle, toute intervention royale étant accompagnée d'une augmentation des droits. En 1735, Delamarre, dans son *Traité de police*, constate que la cervoise est pour le Trésor une source très appréciable de revenus.

A la Révolution, les corporations étant supprimées, la fabrication de la bière redevint libre comme elle l'était sous Saint Louis, puis en 1791 l'Assemblée constituante supprimant les aides et les gabelles, la brasserie ne fut plus soumise à l'impôt, cela dura peu, car dès 1804. l'Administration des droits réunis rétablit l'exercice tel qu'il existait avant 1791. De nouveau, les brasseurs durent déclarer la contenance de leurs vaisseaux, l'heure de la mise de feu, c'est-à-dire du commencement de leurs opérations. L'impôt était fixé à 0 fr. 40 par hectolitre d'après la contenance des chaudières, avec une déduction de 15 0/0 pour déchets de fabrication. Puis vint ensuite la grande loi de 1816, qui, avec des modifications successives, principalement dans le taux de l'impôt, nous amène jusqu'en 1899, époque à laquelle, grâce aux efforts des syndicats de brasseurs, une législation rationnelle fait enfin place au fatras énorme de lois, de décrets et de circulaires qu'était la loi de 1816.

Cette longue suite de documents que nous venons de signaler qui, des origines les plus lointaines de la France, nous conduit sans interruptions à l'époque actuelle, est bien la preuve irréfutable que l'industrie de la bière n'est

pas d'importation étrangère. Mais l'une des preuves les plus topiques de la faveur dont jouissait cette boisson chez nos aïeux, est peut-être la parodie qu'au Moyen Age on fit en son honneur d'un hymne religieux : le *Letabundus*, qu'on chantait dans toutes les Eglises, la nuit de Noël (1).

II. — *La bière, sa fabrication, ses qualités.*

Et maintenant que nous avons vu la bière dans l'ancienne France, arrivons à la brasserie telle que nous la trouvons de nos jours.

De toutes les industries qui existent dans notre pays, la brasserie qui, cependant, figure parmi les plus anciennes, comme nous venons de le montrer, est certainement une de celles qui est la moins connue, autrement que par le produit savoureux et hygiénique qui est la boisson nationale des départements les plus laborieux, les plus riches et les plus peuplés, je veux dire les départements du Nord de la France.

A quelles raisons attribuer cette ignorance qui a permis à certains d'émettre, au sujet de la loyauté de cette boisson, des doutes, ou plutôt même des accusations, reconnues toutes fausses, d'ailleurs, à la courte honte de

(1) On en trouvera le texte et la traduction en appendice.

ceux qui les avaient préférées. Peut-être à ce que les brasseurs, forts de leur honnêteté et surtout de la parfaite loyauté du produit qu'ils livrent, n'ont pas jugé utile de faire à son sujet la réclame formidable que les inventeurs aventureux de certaines spécialités savaient indispensables au lancement de leurs mixtures.

Aussi croyons-nous devoir, dès le début de cette étude, donner un aperçu succinct de ce qu'est la bière, de sa fabrication et surtout des qualités hygiéniques que le consommateur trouve dans cette boisson, puisque ce sont très certainement ces qualités mêmes qui ont contribué à l'accroissement continu de sa consommation.

Jusqu'à ces derniers temps et, pour préciser, jusqu'au 28 juillet 1908, il n'y avait pas de définition légale de la bière, et je me permets d'ajouter que l'utilité de cette définition ne se faisait pas sentir d'une façon véritablement impérieuse. Quoiqu'il en soit la voici :

« La bière est le produit obtenu par la fermentation
« alcoolique du moût fabriqué avec du houblon et du
« malt d'orge pur ou associé à un poids au plus égal de
« malt provenant d'autres céréales, de matières amylacées
« de sucre interverti ou de glucose ».

Cette définition n'est, en somme, à peu de choses près, que l'énumération des produits qui servaient à la fabrication de la bière. Voyons maintenant, mais d'une façon très succincte, comment on la fabrique.

L'orge laissée pendant trois ou quatre jours au contact de l'eau absorbe une certaine dose d'humidité et si, en-

suite, on l'abandonne sur un sol imperméable, elle commence à germer après un temps variable de six à dix jours, le grain possède de petites racicelles ayant de une fois et demie à deux fois la longueur du grain, et un bourgeon atteignant de deux tiers à trois quarts de cette longueur.

Dans cet état l'orge germée prend le nom de malt vert, celui-ci est séché par l'air chaud dans une sorte d'étuve : la touraille ; des appareils appelés dégermeurs enlèvent les racicelles séchées, germes ou touraillons, puis le malt dégermé est emmagasiné dans des silos en planches, en maçonnerie ou en fer. C'est ce malt qui va servir à la fabrication de la bière.

Le brassage a pour but de rendre solubles et de dissoudre dans l'eau une grande partie des principes contenus dans le malt ; cette dissolution constitue la saccharification. Pour cela le malt est réduit en farine à l'aide d'un concasseur, la farine est mélangée avec de l'eau et l'on élève progressivement la température du mélange jusque vers 75 degrés. Ce traitement qui s'effectue de plusieurs manières a lieu dans une cuve appelée cuve-matière ou macérateur. Ces deux appareils sont munis d'un agitateur pour rendre bien intime le mélange de malt et d'eau.

Une fois la saccharification terminée, le contenu de la cuve-matière se sépare en deux parties, un liquide coloré, le moût, et une matière solide, formée par les portions insolubles du malt et qui constitue la drèche. Le moût est filtré à travers la drèche et amené dans une chaudière ;

les drèches sont lavées à plusieurs reprises avec de l'eau chaude et l'on envoie aussi dans la chaudière ces trempes filtrées sur la drèche. Le moment où le bouillon et les trempes de lavage sont rassemblés dans la chaudière s'appelle la réunion des métiers.

Le contenu de la chaudière est porté à l'ébullition, additionné de houblon et la cuisson maintenue un temps plus ou moins long. Le moût séparé ensuite du houblon est envoyé dans des réservoirs larges et peu profonds appelés bacs, où il dépose les matières en suspension qu'il contient et où il commence à se refroidir. On achève son refroidissement en le faisant couler en nappe mince sur une série de tubes métalliques dans l'intérieur desquels circule de l'eau froide ou glacée : c'est le réfrigérant, et on l'amène à la température de 5 degrés s'il s'agit de fermentation basse et de 15 à 23 degrés s'il s'agit de fermentation haute. On ajoute de la levure au moût refroidi et on le répartit soit dans des cuves dont la contenance atteint quelquefois jusqu'à 250 hectolitres, soit dans des tonneaux.

La levure provoque une fermentation qui donne naissance, entre autres, à de l'alcool et à de l'acide carbonique qui provoque une mousse abondante à la surface. C'est la fermentation principale. La bière est alors suivant les différents modes de fabrication, soit clarifiée par collage soit conservée de plusieurs jours à plusieurs mois dans des foudres à température constante. Dans ces foudres se produit une fermentation nouvelle, appelée fermentation

secondaire ou complémentaire. Lorsque cette nouvelle fermentation est achevée, la fabrication de la bière est alors complètement terminée et après l'avoir filtrée, on la soutire soit dans des fûts, soit dans des bouteilles pour la livrer à la consommation.

Maintenant que nous avons vu d'une façon rapide comment la bière est fabriquée, quelles sont les qualités du produit obtenu. Pour connaître la valeur hygiénique de cette boisson, nous n'avons qu'à nous reporter aux travaux des savants éminents qui se sont voués à l'étude de la bière et à nous inspirer de leurs jugements : on n'en saurait trouver de plus autorisés.

Voici tout d'abord ce qu'en dit M. P. Petit, professeur à la Faculté des Sciences de l'Université de Nancy, l'éminent directeur de l'Ecole de Brasserie de cette ville et le fondateur de l'Enseignement officiel de la Brasserie en France.

« Si nous comparons la composition en grammes par litre d'un vin rouge moyen et de diverses bières, nous trouvons :

	Vin rouge moyen	Bière basse		Bière haute	
		I	II	I	II
Extrait	20	65	57	35	52
Alcool	80	33	40	25	32
Sucre et glucose	1	10	7	4	6
Matières azotées.	1	3,1	3,2	2	2,8
Acidité	2,5	1	1	1,2	1

La bière contient donc de 2 à 3 fois moins d'alcool, de 2 à 3 fois plus d'extrait et de matière azotée, 4 à 10 fois plus de sucre et son acidité est, au plus, la moitié

de celle du vin considéré, encore trouve-t-on des vins dont l'acidité atteint 5 grammes par litre.

Il en résulte que la bière est un aliment complet et que son acidité très faible la rend préférable au vin pour les arthritiques et pour les personnes qui utilisent le bicarbonate de soude et les eaux alcalines.

Au point de vue de la matière azotée, c'est-à-dire du développement des organes ou des sécrétions, la bière est nettement supérieure et elle se recommande donc dans tous les cas où il est nécessaire d'assurer une alimentation plus complète.

Pour le travail musculaire, elle fournit, au lieu d'alcool, du sucre et des dextrines, c'est-à-dire une alimentation normale soutenue aussi par de l'azote, ce que ne fait pas le vin.

Il semble donc que pour les travailleurs la bière soit la boisson de choix et que la fidélité des populations ouvrières du Nord à leur boisson nationale soit pleinement justifiée... »

« Si nous considérons les principaux éléments qui constituent une bière normalement fabriquée, dit, à son tour, M. G. Moreau, professeur de Brasserie à l'Ecole des Industries agricoles de Douai, nous voyons que ces éléments en font une boisson éminemment hygiénique.

« La bière est rafraîchissante. L'eau qu'elle contient en assez grande quantité apaise la soif, en même temps que l'acide carbonique qu'elle renferme augmente ses qualités

rafraîchissantes et digestives et l'assimile aux eaux minérales naturelles.

« La bière est nourrissante parce qu'elle contient des substances essentiellement nutritives. Ce sont des sucres non fermentés, des matières dextrineuses et surtout des matières azotées, dont la forme liquide en facilite l'assimilation.

« La bière est reconstituante, son alcool en fait une boisson stimulante et elle n'en contient pas des quantités assez fortes pour amener des troubles physiologiques. Elle renferme des matières minérales, notamment des phosphates, que l'acide carbonique et les acides lactiques et acétiques, toujours présents dans la bière, maintiennent à l'état de dissolution et dont l'action ne peut être que favorable.

« La bière est donc, par excellence, un aliment complet, apportant à l'organisme les aliments destinés à être brûlés, les aliments plastiques et les aliments minéraux dont il a besoin, sous une forme qui favorise leur assimilation et qui justifie le nom qu'on lui a donné de pain liquide.

« Les principes qu'elle tire du houblon et qui lui communiquent leur amertume la rendent tonique et lui donnent la propriété d'exciter lentement et insensiblement l'action organique des systèmes de l'économie. C'est à ces principes qu'elle doit d'être apéritive et digestive. C'est par eux qu'elle excite la chymification, qu'elle est diurétique, qu'elle active les sécrétions muqueuses et

produit des effets salutaires dans l'hygiène ordinaire.

« La bière est donc, à tous égards, une boisson saine, bienfaisante, dont l'usage journalier ne peut être que recommandé ».

Telles sont les qualités que tous ceux qui la connaissent s'accordent à reconnaître à la bière, si nous y ajoutons qu'elle préserve du choléra, ainsi qu'il résulte des observations et des conclusions de M. le Professeur P. Weyl, de Berlin, confirmées par celles de l'éminent professeur Brouardel, le regretté doyen de la Faculté de médecine de Paris, et de M. Rietch, directeur du Laboratoire de bactériologie de Marseille. Il est expérimentalement établi que le bacille du choléra ne peut vivre dans la bière et, par conséquent, que l'appareil digestif de ceux qui font de la bière leur boisson habituelle n'offre pas à ce bacille un terrain de développement favorable.

Voici, d'ailleurs, une statistique tout à fait suggestive, qui a été dressée en 1892 à Hambourg, après l'épidémie de choléra qui fit plus de 8 000 victimes rien que dans cette ville. Les ouvriers brasseurs furent non pas complètement immunisés, mais très notablement préservés des ravages de l'épidémie. Sur 850 ouvriers employés, en effet, dans les 18 brasseries de Hambourg, 3 seulement, c'est-à-dire 0,38 0/0 des ouvriers employés, ont succombé au choléra, tandis que dans les autres industries le chiffre des cholériques a varié entre 0,66 0/0 et 4,63 0/0.

Les conclusions de MM. Weyl, Brouardel et Rietch

furent que, toutes précautions hygiéniques égales, les buveurs de bière sont, en face du choléra, dans de bien meilleures conditions de résistance que ceux qui n'emploient pas cette boisson.

Ce sont toutes ces qualités réunies qui expliquent l'accroissement de la consommation de la bière en France, accroissement qui subit des à-coups, non pas de ces sautes, que seul un changement de goût des consommateurs provoque, mais qui proviennent uniquement des conditions climatiques. Il est bien évident que si l'ensemble de l'année est très froid, forcément la consommation de la bière diminue, mais si l'on considère l'ensemble des statistiques, à part quelques variations qui résultent de l'abaissement anormal de la température estivale, comme c'est malheureusement le cas cette année, on remarque que cet accroissement suit une marche ascendante et continue.

Ce sont encore ces qualités de la bière qui expliquent, ainsi que le signalait M. P. Petit, l'attachement des populations laborieuses du Nord à leur boisson préférée, malgré toutes les tentatives que l'on a faites, il y a quelques années, pour essayer de remplacer l'usage de la bière par celui du vin du Midi. Malgré une réclame extraordinaire, malgré le prix extrêmement bas des vins vendus à l'hectolitre, et même au verre, au même prix que la bière, ces populations lui sont restées fidèles et si à la consommation de cette boisson si saine ne venait s'ajouter celle de l'absinthe et de l'alcool, du

genièvre plus particulièrement, nul doute que cette population ne deviendrait encore plus vigoureuse.

C'est cet ensemble de qualités qui justifie l'augmentation de la consommation de la bière, non seulement en France mais encore dans tous les pays, mais il y a encore une autre raison, qui, en ce siècle de fraudes, suffirait seule à faire l'éloge de cette boisson : c'est sa loyauté, c'est l'absence à peu près complète de falsification. La bière est une boisson loyale et malgré toutes les campagnes de calomnies, trop facilement explicables, qu'on a menées contre elle depuis longtemps, et dont la source ne serait que trop aisée à découvrir, les laboratoires ne trouvent pas, malgré leurs recherches, de bières falsifiées, ainsi qu'on témoigne d'une manière absolument indiscutable la déclaration suivante que, le 9 octobre 1908, faisait M. Boon, directeur du Laboratoire municipal de Lille :

« Depuis que le Laboratoire municipal de Lille fonctionne, c'est-à-dire depuis le mois de mai 1902, j'ai eu l'occasion de procéder à un très grand nombre d'analyses d'échantillons de bière. *De toutes les denrées alimentaires, c'est certainement la bière qui, à beaucoup près, donne le moins d'échantillons falsifiés* ».

A côté des produits, comme le vin, le lait, le beurre, etc., dont les pourcentages de falsifications pour le nombre d'échantillons analysés sont extrêmement élevés, la bière reste toujours, ce qu'elle a toujours été, le vieux produit français toujours pur et toujours loyal.

III. — *La brasserie dans les principaux pays
producteurs de bière.*

Avant de commencer l'étude de la brasserie en France il n'est pas inutile, croyons-nous, de jeter un coup d'œil rapide sur la place qu'occupe l'industrie de la bière dans le monde ou tout au moins dans les principaux pays, en laissant de côté ceux, où, pour ainsi dire, cette industrie est encore à l'état embryonnaire, bien que dans certains de ces pays on trouve quelques usines extrêmement puissantes.

Nous constaterons d'abord que la consommation de la bière augmente dans tous les pays grands producteurs de bière, sauf en Angleterre. Voici les chiffres en hectolitres de la fabrication des années 1900 à 1907.

Pays	1900	1907
	HL.	HL.
Allemagne	69.500.000	73.159.000
Etats-Unis	46.379.000	69.028.525
Autriche-Hongrie	21.546.679	22.594.006
Belgique.	14.145.443	16.180.000
France	13.443.368	14.227.000
Suisse	2.166.372	2.400.000
Angleterre	59.953.087	57.863.000

En 1908, cette fabrication a atteint pour la France 15.000.000 d'hectolitres environ. L'augmentation de la consommation de la bière est donc très nette. Ce sont les Etats-Unis qui viennent au premier rang, avec une augmentation de 22.649.515 hectolitres en sept années, pendant la même période l'Allemagne n'a augmenté que de 3.659.000 hectolitres. Il est donc probable que d'ici à quelques années, si le mouvement ascensionnel se maintient aux Etats-Unis, et rien ne permet de prévoir le contraire, ils prendront la première place parmi les pays grands producteurs de bière, comme ils l'ont déjà par l'importance de leurs brasseries.

Seule l'Angleterre a vu sa fabrication diminuer de 2.089.311 hectolitres. Peut-être faut-il attribuer la cause de cette diminution à la propagande des sociétés de tempérance, en tous cas on constate que le déficit porte uniquement sur la consommation intérieure, puisque le chiffre de l'exportation est en augmentation ; de 907.452 hectolitres en 1900, il est passé à 1.065.855 hectolitres en 1907, soit une augmentation de 158.403 hectolitres. Signalons à ce propos que l'Angleterre et l'Autriche-Hongrie sont les deux pays qui exportent le plus de bière. L'Autriche-Hongrie en a exporté 1.091.067 hectolitres en 1907. Ces deux pays viennent donc bien avant l'Allemagne qui a, d'ailleurs, pendant la même période, vu son exportation baisser de 23.000 hectolitres, de 802.000 hectolitres en 1900, elle n'était plus en 1907 que de 779.000 hectolitres, avec une importation moyenne de 568.000 hecto-

litres pendant les années 1905, 1906 et 1907, tandis que l'Angleterre et l'Autriche-Hongrie n'ont importé respectivement que 94.000 hectolitres et 66.820 hectolitres par an en moyenne pendant la même période.

Si nous prenons maintenant le nombre des brasseries dans ces différents pays, les constatations que ces chiffres nous permettront de faire seront des plus instructives. Ils nous renseigneront sur l'importance moyenne de chaque brasserie et, partant, sur ce que peut être dans chaque pays l'organisation économique de cette industrie. Voici le chiffre de ces brasseries :

Allemagne	16.069
Angleterre.	4.836
Etats-Unis	1.847
Autriche-Hongrie	1.357
Belgique.	3.387
France	2.276
Suisse	177

Ce qui donne par an une fabrication moyenne en hectolitres pour chaque pays de

Etats-Unis	37.245 HL.
Autriche-Hongrie.	16.649 »
Suisse	13.559 »
Angleterre	11.964 »
France.	5.269 »
Belgique	4.756 »
Allemagne	4.620 »

Ce dernier chiffre est tout particulièrement fait pour surprendre ceux qui, ayant entendu parler, ou même

ayant vu, les brasseries de Munich, s'imaginent que l'Allemagne est le pays des grandes brasseries, alors que c'est un de ceux où l'importance moyenne de chaque brasserie est la plus faible. Il y a, certes, en Allemagne, de très puissantes usines, mais l'énorme majorité est composée de petites brasseries dont beaucoup fabriquent des quantités de bière extrêmement minimales. En Bavière, pays que tout le monde cite, d'ailleurs, sans le connaître, cette production moyenne n'est que de 3.918 hectolitres et dans le Wurtemberg elle tombe à 826 hectolitres.

Ce sont les Etats-Unis qui tiennent la tête de très loin, avec une fabrication moyenne de 37.243 hectolitres, viennent ensuite, dans l'ordre, l'Autriche-Hongrie avec 16.649 hectolitres, et la Suisse qui mérite une mention toute particulière. Elle ne compte, en effet, qu'un nombre très restreint de brasseries, 177 seulement, mais presque toutes très importantes, puisque le chiffre moyen annuel de leur production est de 13.539 hectolitres.

Voici maintenant un tableau du nombre des brasseries dans les pays dont nous venons de parler et qui montre les variations du nombre des brasseries pour les 10 dernières années.

Une constatation très intéressante à faire c'est que le nombre total des brasseries qui diminue dans presque tous les pays se maintient sans variations appréciables en France et avait même, jusqu'à l'année dernière, une tendance très nette à augmenter en Belgique où ce nombre a passé par une ascension continue et sans fléchissement

*Nombre de Brasseries
dans les principaux pays d'Europe, de 1898 à 1907*

Pays	1898	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907
Allemagne	»	20 055	49 281	48 880	48 500	48 000	47 700	47 426	46 615	46 069
Angleterre	7 356	6 688	6 447	6 710	5 898	5 698	5 450	5 353	5 025	4 836
Autriche-Hongrie . . .	4 602	4 580	4 926	4 483	4 456	4 436	4 418	4 381	4 371	4 357
Belgique	3 143	3 181	3 223	3 253	3 276	3 319	3 336	3 362	3 375	3 387
France	»	»	2 789	2 781	2 772	2 758	2 771	2 776	2 781	2 776
Suède (*)	473	525	556	604	338	»	4 147	4 104	4 087	4 084
Suisse	»	253	245	241	228	217	192	186	177	177

(*) Jusqu'en 1902, ne sont comprises dans ce tableau que les brasseries soumises à l'impôt.

de 3.223 en 1900 à 3.387 en 1907, alors que pour la même période ce nombre en est tombé de 19.281 à 16.069 en Allemagne, en Angleterre de 6.447 à 4.836 et en Autriche-Hongrie de 1.526 à 1.457.

Voilà d'une manière succincte, un aperçu de la brasserie dans les pays grands producteurs de bière, il nous permet de constater que dans la production mondiale la France tient un rang très honorable, surtout si l'on veut bien se souvenir qu'en dehors de cette boisson la France produit encore 80 millions d'hectolitres de vin et une quantité considérable de cidre qui atteint quelquefois de 15 à 20 millions d'hectolitres.

CHAPITRE PREMIER

SITUATION DE LA BRASSERIE FRANÇAISE EN CE QUI CONCERNE LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LA VENTE

Nous allons étudier successivement quelle est la situation de la brasserie par rapport aux matières premières qu'elle utilise, voir si elle trouve dans les ressources mêmes du pays tout ce qui lui est nécessaire pour fonctionner, nous examinerons si elle ne fait pas appel à l'étranger et dans quelle mesure pour les matières premières, les appareils, la main-d'œuvre, et enfin si le marché français lui suffit, si elle est exportatrice ou, au contraire, si elle a à lutter, chez elle, contre les produits d'origine étrangère.

Nous passerons d'abord en revue les matières premières, nous viendrons ensuite aux appareils, aux capitaux, à la main-d'œuvre et enfin, en dernier lieu, à la vente de la bière.

I. — *L'orge et le malt.*

La situation de la brasserie française par rapport à l'orge et au malt qu'elle utilise est nettement favorable.

Sauf pour certaines bières tout à fait fines et pour lesquelles on fait encore appel, mais pour des quantités extrêmement limitées, aux orges et aux malts de Moravie, la France fournit, concurremment avec l'Algérie et la Tunisie, toutes les quantités d'orges ou d'escourgeons nécessaires à la fabrication de la bière. Si nous évaluons environ de 200 à 250.000 tonnes la quantité d'orge utilisée par la brasserie, nous pouvons constater immédiatement que les orges étrangères n'entrent dans cette fabrication que pour des quantités extrêmement restreintes, puisque la moyenne des importations pendant les dix dernières années a été d'environ 17.660 tonnes, sur lesquelles il est à peu près impossible, d'ailleurs, de savoir quelles sont les quantités à destination de la brasserie mais qui sont certainement assez faibles, étant donné la qualité plutôt ordinaire des orges des pays d'expédition.

Voici, ci-contre le tableau détaillé de ces importations pendant les dix dernières années.

La France exporte beaucoup plus d'orges qu'elle n'en importe de l'étranger, puisqu'alors que la moyenne de ses importations était d'environ 19.680 tonnes pour les dix dernières années, la moyenne de ses exportations pour la même période s'est élevée à 29.800 tonnes environ. Ce qu'il faut surtout remarquer, car c'est extrêmement intéressant en ce qui nous concerne, c'est que nos exportations se font vers des pays grands producteurs de bière, c'est-à-dire l'Angleterre, l'Allemagne, la Bel-

Importation en quintaux-métriques de l'orge en France de 1899 à 1908

Provenances	Années									
	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908
Russie	144 307	12 631	502	3 079	141 838	81 914	466 392	147 780	23 018	884
Belgique	5 285	489	185	601	1 390	1 497	16 348	7 774	1 301	196
Allemagne	1 514	206	9	12	329	1 018	27	2 769	2 539	14
Turquie	8	78	288	121	5 380	221	141 197	17 618	55 193	1
Autres pays	25 642	11 560	10 560	12 998	46 967	26 469	70 872	178 714	88 512	14 553
Total	178 356	25 164	11 544	16 812	195 954	111 119	704 436	354 655	170 563	15 628
Algérie	907 385	744 401	1 841 558	1 516 718	560 037	384 235	163 968	436 853	981 148	733 388
Tunisie	245 356	87 221	36 792	12 534	525 492	454 918	263 882	347 588	491 307	70 727
Total	1 152 741	831 622	1 878 350	1 529 252	1 085 529	839 153	427 850	784 441	1 472 225	803 525
Total général	1 300 097	856 586	1 889 894	1 576 037	1 281 483	950 272	1 132 286	1 139 096	1 613 286	819 153

Exportation de l'orge de 1899 à 1908

Pays	Années									
	Quintaux métriques									
	1899	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908
Angleterre	175 883	204 196	112 994	298 983	402 905	196 679	31 276	70 200	100 858	70 200
Belgique	112 328	142 638	145 459	131 182	102 912	57 078	36 473	35 326	201 320	35 326
Allemagne	89 620	49 452	42 380	12 731	43 257	59 327	17 569	2 785	30 324	2 785
Suisse	48 476	29 323	14 988	6 007	3 086	6 367	9 925	5 409	15 345	5 409
Autres pays	42 267	11 844	27 658	46 921	44 688	41 434	24 559	35 832	10 078	35 832
Totaux	466 574	407 480	343 474	465 824	243 848	330 573	111 832	449 452	360 927	449 452

gique et la Suisse. C'est dire que ce sont surtout des orges de brasserie que nous exportons.

Voici, ci-contre le tableau détaillé en quintaux métriques de ces exportations depuis 1898 jusqu'en 1908.

Voici maintenant les chiffres globaux de nos importations et de nos exportations d'orges depuis l'année 1890, avec les valeurs que la douane leur a attribuées. Signalons que les importations d'Algérie et de Tunisie sont comprises dans l'importation totale, c'est ce qui explique les chiffres élevés.

Orges

Années	Importations		Exportations	
	Quintaux-mét.	Val. en francs	Quintaux-mét.	Val. en francs
1890	1.669.928	25.309.137	531.696	9.969.136
1891	1.368.261	23.917.042	1.227.940	23.330.860
1892	1.084.296	18.375.568	1.198.000	22.167.773
1893	2.464.005	41.324.575	140.736	2.673.984
1894	2.878.039	48.239.054	223.942	4.254.898
1895	1.440.679	21.395.823	314.353	5.186.825
1896	1.394.611	18.996.588	205.316	3.079.740
1897	1.911.016	25.272.259	126.867	1.903.005
1898	1.701.860	27.972.149	343.857	6.017.498
1899	1.360.099	23.240.000	406.575	7.115.063
1900	856.386	13.097.000	407.580	6.927.000
1901	1.889.894	26.493.000	343.479	5.324.000
1902	1.546.000	21.695.000	465.822	7.220.000
1903	1.281.000	19.152.000	243.848	3.780.000
1904	950.272	13.514.000	330.873	4.793.000
1905	1.132.323	15.959.000	119.832	1.738.000
1906	1.139.096	17.763.000	143.452	2.615.000
1907	1.643.000	25.797.000	360.927	6.316.000
1908	819.153	13.548.000	226.478	4.077.000

Nous avons en France plusieurs centres de production d'orges de brasserie dont les produits sont particulièrement renommés, notamment l'Auvergne, le Berry, la Beauce, la Champagne, la Sarthe, etc., mais nous devons ajouter que nombre de brasseries qui maltent elles-mêmes le grain qui leur est nécessaire achètent leur orge dans leur rayon immédiat pour éviter des frais de transports toujours élevés, tandis que les malteries sont plutôt réparties dans les régions productrices d'orges de brasserie ou d'escourgeons.

C'est donc presque exclusivement à la culture française que s'adresse la brasserie pour avoir le produit qui forme la base de la fabrication de la bière, et quand nous disons la culture française, nous entendons par là y comprendre l'Algérie et la Tunisie, qui nous envoient, comme on a pu le voir par les tableaux précédents, des quantités très importantes de cette céréale. L'importation absolument minime d'orges étrangères comprend à la fois des orges fines, mais en quantités presque négligeables, mais surtout des orges communes utilisées principalement pour la nourriture des animaux.

Les brasseurs français ne se contentent pas de demander à la culture nationale les orges dont ils ont besoin. Ils ne se sont pas bornés au rôle de consommateurs passifs, prenant ou laissant de côté les produits qu'on leur présente suivant qu'ils leur conviennent ou qu'ils ne répondent pas à leurs désirs. Ils ont eu une conception plus haute des rapports qui doivent exister entre pro-

ducteurs et consommateurs, les uns et les autres devant s'entendre pour l'amélioration des produits qui sont leur raison d'être. Depuis quelques années une intervention des plus efficaces des brasseurs a commencé à modifier et surtout à améliorer la culture de l'orge de brasserie, au plus grand avantage des cultivateurs qui bénéficieront largement de la plus value de leurs orges et qui verront les pays voisins, grands producteurs de bière comme l'Angleterre, l'Allemagne et la Belgique, venir leur demander de plus en plus les orges de qualité uniforme qui leur sont nécessaires et qu'ils n'hésiteront pas à payer plus cher, en échange des avantages sérieux qu'ils trouveront dans la facilité de leur fabrication.

Voici ce qui a été fait et quelles sont les raisons qui ont poussé les brasseurs à intervenir énergiquement dans la culture de l'orge en France.

Déjà, en 1888, M. Tisserand, directeur au Ministère de l'Agriculture, avait fait ressortir l'insuffisance de la production en orge de brasserie aussi bien en qualité qu'en quantité et en 1900, M. Hitier, dans un rapport, constatait à son tour avec regret combien la France se désintéressait de plus en plus de cette culture pourtant rémunératrice et qui pouvait prendre une extension considérable. Et c'était la vérité, en France, tout le monde se désintéressait de cette question aussi bien dans les sphères officielles que dans des milieux agricoles, et le peu qu'on faisait en faveur de cette céréale allait à l'encontre des besoins de la brasserie. C'était toujours la théorie du
Labourasse.

rendement en grain et en paille qu'on appliquait, alors que l'intérêt était d'obtenir des orges d'une composition chimique et botanique déterminée et la plus constante possible.

En Autriche, le gouvernement encourage la culture de l'orge par de véritables concours avec prix en argent pour celles qui réunissent les meilleures conditions, tant au point de vue physique qu'au point de vue chimique, et, en particulier, en Moravie, il existe une association de cultivateurs, producteurs de l'orge de Hanna, association en rapports intimes avec l'Ecole d'Agriculture de Prérów, et grâce aux champs d'expériences créés par cette Association on a pu déterminer un certain nombre de types d'orges répondant au but fixé et donner aux adhérents une semence sélectionnée, dès qu'un commencement de dégénérescence se déclare sur leurs terres. En outre, on leur fournit tous les renseignements dont ils ont besoin relativement à la culture, à la fumure, à l'assolement et à la récolte de l'orge ; ainsi, en Autriche, nous trouvons la culture de l'orge de brasserie encouragée par l'intervention officielle et, ce qui est infiniment meilleur et plus profitable, les particuliers ne s'en désintéressent pas, aussi ne faut-il pas s'étonner de la réputation qu'ont acquise les orges de Moravie, réputation qui se traduit par un prix plus élevé.

En France on ne faisait toujours rien et cependant les nécessités de la fabrication de la bière exigeaient des orges pauvres en azote et très riches en amidon, et, sur-

tout, c'est là le point le plus important, des orges absolument homogènes, dont chaque grain pût se travailler de façon identique au maltage. Or, ces qualités spéciales étaient absolument négligées, la sélection ne se faisait qu'en raison du rendement à l'hectare et plus on obtenait de quintaux plus on croyait, en culture, se rapprocher de la perfection. La théorie du plus de rendement, qui peut être bonne lorsqu'il s'agit d'espèces fourragères, et encore il ne faudrait pas aller trop loin dans cette voie, ne correspondait pas aux nécessités particulières de la brasserie que seuls, d'ailleurs, les techniciens pouvaient connaître et rechercher.

Les résultats furent tels qu'une réaction se produisit en brasserie, et les brasseurs se décidèrent à travailler eux-mêmes à l'amélioration des orges françaises. C'est alors que le 5 juin 1902, sous l'intelligente initiative de M. Adolphe Kreiss, directeur des Brasseries de la Meuse, et de M. P. Petit, professeur à la Faculté des Sciences et Directeur de l'Ecole de Brasserie de Nancy, l'*Union générale des Syndicats de la Brasserie française* décida la fondation de la *Société d'Encouragement de la Culture des orges de Brasserie en France*.

Pour arriver à des résultats sérieux il fallait des ressources importantes. On décida la formation d'un capital de garantie de 50.000 francs, non seulement il fut couvert en très peu de temps, mais encore largement dépassé, en même temps que des souscriptions annuelles

mettaient la société à même de commencer rapidement et utilement ses travaux.

Le programme de l'amélioration des orges ne fut pas élaboré à la légère, on délaissa complètement les errements anciens et, à la suite d'études très précises, on adopta, d'après les théories morphologiques modernes, un plan qui peut se résumer de la façon suivante : s'occuper avant tout de la pureté botanique des espèces et rejeter systématiquement et impitoyablement celles qui ne conserveraient pas à la culture un caractère suffisant de pureté.

Le concours d'un botaniste était dès lors nécessaire, la Société d'Encouragement s'adressa à M. Louis Blaringhem, agrégé des sciences naturelles, attaché au Muséum au Laboratoire de M. Constantin et depuis chargé du cours de biologie agricole à la Sorbonne. Comme l'avaient déjà fait MM. A. Kreiss et P. Petit, M. Blaringhem alla étudier sur place à Swaloff, en Suède, l'organisation à la tête de laquelle se trouve le savant professeur Nilsson.

L'œuvre de la Société pouvait se diviser en deux parties ; pour débiter, essayer d'acclimater et de cultiver en France les espèces pures provenant de l'Institut de Swalof ; c'était, si l'on peut dire, la partie éducative de l'œuvre de la Société, elle permettait de montrer qu'étaient les cultures d'espèces pures, et les avantages certains qu'on pouvait en retirer ; l'autre partie, la plus intéressante, la plus profitable, mais aussi la plus longue

et la plus ardue, celle qui devait donner les résultats les plus sérieux et les plus durables était l'amélioration des orges indigènes et la production d'espèces pures par la culture pédigrée. C'est cette méthode seule qui pouvait donner les résultats attendus, car non seulement elle devait permettre de répandre enfin dans la culture des espèces absolument pures mais aussi de rechercher quelles sont les sortes qui répondent le mieux aux desiderata de la brasserie, et d'éliminer au contraire celles dont les caractères botaniques et chimiques sont en opposition avec les nécessités de la fabrication, et, principalement, d'étudier les espèces nouvelles. C'est certainement parmi ces dernières qu'on pourra trouver l'orge idéale donnant à la fois le maximum de pureté et de rendement en même temps que l'optimum de composition chimique. Dans les cultures d'orges pures il se produit quelquefois ce fait, qu'on voit apparaître des individus à caractères aberrants et qui, dans la suite, conservent une fixité caractéristique, c'est ce qu'on a appelé « les petites espèces ».

Il y a sept années environ que la *Société d'Encouragement de la culture des Orges de Brasserie en France* a commencé ses travaux et les résultats ont répondu à son attente. C'est la seconde partie du programme qu'elle est en train de réaliser en ce moment : la propagation des sortes pures indigènes, et l'année dernière déjà au Congrès des industriels de fermentation, qui se tenait à Paris, les brasseurs constataient avec satisfaction que

les espoirs formés s'étaient en partie réalisés et que le travail des orges pures tant au brassage qu'un maltage leur avait donné d'excellents résultats, aussi bien au point de vue de la facilité du travail que de l'excellence et de la tenue de la bière.

Nous pouvons ajouter que les travaux de la *Société d'Encouragement de la culture des Orges de Brasserie* sont suivis avec un très grand intérêt par les botanistes français et étrangers. La preuve en est dans ce fait que sur les démarches de M. A. Kreiss, président de la Société, un cours de biologie agricole a été créé à la Sorbonne et que c'est, tout naturellement, M. L. Blaringhem qui en a été chargé.

Grâce à leur intelligente initiative, les brasseurs français sont assurés maintenant d'avoir, à leur disposition, dans un avenir peu éloigné, des orges parfaites, et, de plus, ils permettent à la culture française d'étendre largement ses débouchés, car il n'y a aucun doute que les pays producteurs de bière n'augmentent leurs achats dans des proportions considérables, notamment l'Angleterre, qui, depuis quelques années, les avait ralenti, en même temps que la qualité des orges françaises diminuait.

Il est permis d'espérer que ces méthodes nouvelles se répandront de plus en plus et qu'en constatant les heureux résultats obtenus par la *Société d'Encouragement de la Culture des Orges de la Brasserie en France*, on les appliquera résolument aux autres céréales. Les brasseurs français, tout en suivant leur intérêt, auront ainsi

donné un magnifique exemple d'initiative individuelle et auront, dans une large mesure, contribué à accroître le patrimoine national.

Après l'orge nous arrivons tout naturellement au malt qui est la forme sous laquelle l'orge est utilisée en brasserie, et, ici encore, nous arrivons aux mêmes constatations en ce qui concerne l'importation et l'exportation. Pendant ces dix dernières années, la moyenne de nos importations a été de 22 200 quintaux métriques environ, alors que nos exportations se sont élevées à 28.600 quintaux métriques pour la même période. Voici les chiffres depuis l'année 1892.

Années	Importations		Exportations	
	Quint. métr.	Valeur en fr.	Quint. métr.	Valeur en fr.
1892	25.671	744.459	38.459	1.156.470
1893	40.460	1.173.340	14.617	438.510
1894	41.914	1.383.162	9.949	333.292
1895	36.975	1.209.250	15.814	506.048
1896	25.921	648.025	9.552	257.904
1897	27.200	598.400	10.997	257.425
1898	24.871	646.646	20.060	757.620
1899	31.644	917.086	25.511	765.030
1900	28.476	818 685	44.160	1.315.968
1901	21.728	652.000	37 905	1.099.000
1902	16.656	520.000	17.157	497.000
1903	16.680	515.000	7.209	184.000
1904	18.778	549.000	8.280	214.000
1905	15.502	453.000	10.671	276.000
1906	16.133	472.000	8.518	232.000
1907	16.956	496.000	17.936	489.000
1908	14.560	437.000	74.693	2.091.000

Voici maintenant à titre documentaire nos importations de malt de provenance d'Autriche-Hongrie pendant les dix dernières années, on peut voir qu'elles constituent la majeure partie du total de nos importations de malt.

Importation du malt d'Autriche-Hongrie, de 1899 à 1908

Années	Quintaux métriques	Valeur en francs
1899.	21.121	607.000
1900.	22.289	669.000
1901.	15.556	467.000
1902.	11.725	360.000
1903.	10.369	314.000
1904.	12.754	386.008
1905.	5.153	152.000
1906.	9.162	268.000
1907.	10.411	305.000
1908.	9.039	271.000

Mais le malt d'orge n'est pas la seule matière employée en brasserie, aussi bien en France qu'à l'étranger. Toutes les matières amylacées ou sucrées sont capables de produire de la bière, car ce que l'on cherche dans les matières mises en œuvre, c'est l'amidon qui, sous l'influence de la diastase, se trouvera transformé en sucre et ensuite en alcool par la fermentation.

Si le malt d'orge a acquis la place qu'il occupe dans cette fabrication c'est en raison de la diastase qui se développe pendant sa germination. Comme les quantités de diastase qu'il contient sont en plus grande quantité qu'il

n'est nécessaire pour saccharifier l'amidon qu'il apporte avec lui, il est depuis longtemps venu à l'idée des praticiens d'utiliser ce surplus de force diastasique pour saccharifier d'autres matières amylacées, soit pour des raisons de fabrication, soit aussi pour obtenir des bières d'un prix de revient moins élevé, quoique possédant exactement les mêmes qualités nutritives que la bière obtenue avec du malt d'orge seulement, et leur permettant, par conséquent, de mettre à la disposition de la classe ouvrière une boisson saine à des prix relativement faibles.

Les matières amylacées les plus employées sont le riz et le maïs, dont la plus grande partie vient des colonies françaises, donnant ainsi un débouché à notre agriculture coloniale. Le maïs est un produit de très large emploi dans la brasserie américaine, qui, dans certains cas même, n'utilise que la quantité de malt d'orge strictement indispensable pour saccharifier l'amidon du maïs. Outre son prix de revient moins élevé que celui de l'orge, le riz est un produit presque indispensable dans la fabrication des bières pâles auxquelles il donne un cachet tout particulier.

Deux autres matières premières sont aussi employées en brasserie ; la glucose et le sucre. Ce sont encore deux produits de l'agriculture nationale, la glucose provenant en majeure partie du traitement des pommes de terre, son emploi est restreint aux bières tout à fait communes ; quant au sucre, son usage est malheureusement encore assez restreint par suite des procédés de dénaturation

que l'Administration des Contributions indirectes impose aux brasseurs, ce qui rend son emploi à peu près impossible, malgré toutes les démarches tentées et par les syndicats de brasseurs et par les fabricants de sucre. Le sucre est beaucoup plus employé à l'étranger qu'en France, justement parce que les barrières fiscales ne s'interposent pas. L'Angleterre, notamment, est le pays qui en utilise le plus dans la fabrication de sa bière, et l'Allemagne elle-même, quoique l'idée contraire soit répandue dans le public, utilise, elle aussi, autre chose que du malt, de l'eau, du houblon et de la levure et, en emploie des quantités importantes pour la fabrication de sa bière de fermentation haute, sans compter ce qui rentre à titre de colorant dans ses bières brunes.

Comme on peut s'en rendre compte par ce rapide exposé, la situation de la brasserie en France par rapport aux matières amylacées ou sucrées, qui sont les fonds même de sa fabrication, se trouve dans une situation favorable. Au point de vue de l'économie générale du pays, elle fait un large appel aux produits de l'agriculture française et elle n'utilise les produits d'origine étrangère que dans des proportions extrêmement restreintes.

II. — *Le Houblon.*

Si maintenant nous envisageons la situation au point de vue du houblon, l'autre produit indispensable à la fabrication de la bière, nous sommes en présence d'un

état de choses tout à fait différent. Alors que, comme nous venons de le voir, l'agriculture nationale livre à l'industrie et les quantités et les qualités d'orges qu'elle lui demande, la brasserie française se trouve nettement tributaire de l'étranger pour les houblons et, pour préciser, de l'Allemagne et de l'Autriche-Hongrie.

Dans les tableaux que nous donnons ci-après de nos importations et de nos exportations, l'Autriche-Hongrie

*Importations en quintaux métriques du houblon
de 1890 à 1908*

Années	Provenances			Totaux	Val. en francs
	Allemagne	Belgique	Autres pays		
1890	20.397	13.762	458	35.158	11.953.556
1891	19.879	12.671	628	33.177	10.948.255
1892	17.892	10.821	330	29.013	9.294.125
1893	11.225	11.163	826	23.214	7.661.049
1894	13.995	11.422	734	26.151	8.629.797
1895	16.402	8.648	789	25.839	4.392.678
1896	15.898	8.566	326	24.790	3.470.711
1897	14.500	8.829	621	23.950	3.353.000
1898	13.849	9.268	1.271	29.388	7.072.000
1899	13.386	8.712	1.315	23.413	6.789.000
1900	13.200	7.362	1.406	21.968	6.371.000
1901	13.286	7.265	1.127	21.678	6.287.000
1902	13.073	4.985	1.493	19.551	5.670.000
1903	16.629	4.421	2.258	22.886	6.637.000
1904	12.808	5.092	2.187	20.087	5.825.000
1905	12.259	3.966	1.341	17.566	5.094.000
1906	14.899	3.869	1.137	19.905	5.770.000
1907	13.882	4.549	1.068	19.498	5.654.000
1908	17.543	3.740	978	22.261	6.456.000

ne paraît pas occuper la place qu'en réalité elle a dans ces importations, en voici la raison. C'est presque exclusivement en Allemagne que se trouve concentré le grand commerce du houblon, en sorte que, c'est d'Allemagne même que se font la plus grande partie des envois de houblons autrichiens, et par conséquent ils se trouvent dans les statistiques confondus avec les houblons allemands.

La brasserie française utilise environ 50.000 quintaux métriques de houblons et la culture française en produit environ trente mille quintaux.

Voici maintenant les chiffres, en quintaux métriques également, de nos exportations de 1887 à 1908, ils sont en constante diminution (V. Tableau p. 43).

A première vue, en considérant simplement les quantités récoltées et les quantités utilisées on pourrait penser qu'il ne s'agit que d'un déficit facile à combler, puisque pour une production d'environ 30.000 quintaux métriques par an, notre importation s'élève à une moyenne d'environ 20.000 quintaux. Il n'en est rien. La raison de l'importation du houblon étranger en France ne tient pas à l'insuffisance des quantités récoltées, mais uniquement, et c'est plus grave, à l'insuffisance presque irrémédiable de nos houblons. Cette insuffisance de la qualité des houblons français est telle que, lors d'expériences officielles, les habitants d'une grande ville du Nord se sont absolument refusés à consommer de la bière dans la fabrication de laquelle était entré uniquement du houblon fran-

çais, qui est si défectueux qu'il est presque impossible de l'employer seul.

On pourrait améliorer leur qualité, car c'est possible, hâtons-nous de le reconnaître, par une culture intelligente, un conditionnement minutieux et, surtout, en supprimant certaines pratiques néfastes comme, par exemple, celle du plant mâle dans les houblonnières du Nord, enfin de compte en travaillant à améliorer la qua-

Exportations du houblon de 1887 à 1908

Années	Quintaux métriques	Valeur en francs
1887.	12.867	1.287.000
1888.	14.511	2.438.000
1889.	10.009	1.501.000
1890.	9.949	2.565.000
1891.	11.549	3.001.000
1892.	8.980	2.355.000
1893.	8.661	2.338.000
1894.	6.003	1.441.000
1895.	2 869	448.000
1896.	3.869	542.000
1897.	5.172	1.034.000
1898.	1.843	535.000
1899.	3.190	925.000
1900.	2.140	621.000
1901.	1.046	303.000
1902.	2 468	713.000
1903.	1.979	582.000
1904.	3.359	1.032.000
1905.	2.758	760.000
1906.	1.736	503.000
1907.	1.755	509.000
1908.	691	200.000

lité du produit plutôt qu'à en augmenter la quantité récoltée par des artifices déplorables dont le producteur est lui-même la première victime par suite de l'avilissement du prix des houblons qu'il obtient de cette façon.

Peut-être arriverait-on ainsi à remplacer sur notre marché les houblons belges par des houblons français, mais ce serait sans influence sur notre importation de houblons fins qui viennent exclusivement d'Allemagne et d'Autriche-Hongrie. Au fur et à mesure, en effet, que le goût du consommateur s'affine, que la technique brassicole se transforme et que la qualité des bières s'élève, nos importations de houblons belges diminuent et nos importations de provenances allemandes et autrichiennes augmentent, le total restant sensiblement le même. Ce n'est donc pas une question de quantité qui commande nos importations mais uniquement une question de qualité. Si la quantité faisait seule défaut en France, il y a longtemps que, sous l'influence de la demande, les plantations de houblons qui sont très rémunératrices, certaines années même le bénéfice paye le prix de la terre, auraient augmenté, mais ce qui fait malheureusement défaut chez nous c'est la qualité. La culture du houblon est certainement une de celles qu'on pourrait très sérieusement améliorer si les cultivateurs et leurs conseillers se décidaient à donner enfin la préférence à la qualité plutôt qu'à la quantité, mais cette amélioration qui permettrait aux houblons français de se substituer aux hou-

blons belges serait sans influence sur notre importation bien plus considérable de houblons allemands et autrichiens qui proviennent de crus qu'il est impossible de produire chez nous. L'unique raison, nous ne saurions trop le répéter, de l'importance de notre importation au point de vue de la quantité et surtout au point de vue de la valeur, puisque ces houblons coûtent de 300 à 500 francs le quintal, quelquefois plus, tandis que les houblons français, notamment ceux du Nord, sont cotés quelquefois bien au-dessous de 100 francs, réside dans la finesse indispensable des houblons allemands et autrichiens. Nous nous trouvons vis-à-vis de ces deux pays dans la même situation qu'eux-mêmes vis-à-vis de la France pour nos grands vins de Bourgogne, de Bordeaux et de Champagne.

Nous serons donc, quoi qu'on fasse, toujours tributaires de l'Allemagne et de l'Autriche, pour ces crus renommés à juste titre. Ce ne sont pas les droits de douanes qui feront que la brasserie de fermentation basse puisse utiliser les houblons du Nord de la France. Ajoutons tout de suite, d'ailleurs, que ces houblons sont suffisamment protégés à l'heure actuelle, puisque le droit de douane est de 30 francs par 100 kilos, ce qui constitue une protection de 33 0/0 environ de leur valeur.

Nous ne sommes pas, d'ailleurs, le seul pays dans cette situation, l'Angleterre, l'Amérique, la Belgique et tous les pays producteurs de bière sont obligés pour leurs bières fines de s'adresser à l'Allemagne et à l'Autriche.

III. — *Les Appareils, les Capitaux, la Main-d'œuvre.*

Nous venons ainsi de voir quelle était la situation pour les deux matières les plus importantes qui rentrent dans la fabrication de la bière. Il ne nous reste plus qu'à considérer ce qui en est pour les appareils, les capitaux, la main-d'œuvre et la vente. Il y a peu de chose à constater pour les trois premiers, quant à la vente nous la retrouverons lorsque nous étudierons la situation actuelle de la brasserie française.

En ce qui concerne les appareils, l'industrie française ne fournit pas exclusivement tout le matériel nécessaire à l'exploitation des brasseries. Les brasseurs français font un large appel à l'étranger et principalement à l'Allemagne. Les usines françaises produisent certainement des appareils excellents à tous points de vue, mais, on est obligé de reconnaître aussi que le nombre des brasseries étant très considérable en Allemagne, le nombre de maisons qui construisent pour cette industrie est naturellement en rapport avec l'importance de la fabrication. Certaines de ces usines construisent maintenant en France et beaucoup sont représentées par des agents français.

Il est à peu près impossible de connaître exactement le chiffre de l'importation des machines et accessoires pour la brasserie, puisque ces appareils ne figurent pas sous une rubrique spéciale dans les statistiques de la

douane, mais il est probable que la valeur qu'ils représentent doit être assez considérable, étant donné les prix des appareils en question et des installations de brasserie. Il n'en sera plus tout à fait de même avec le nouveau tarif des douanes, puisque nous y trouvons un certain nombre de spécialisations qui n'existaient pas auparavant ; cependant, ces catégories sont encore trop larges pour que les données qu'elles pourront nous procurer nous permettent de connaître d'une façon précise la part exacte qu'occuperont les appareils de brasserie dans le total de la rubrique.

Pour les capitaux, aucune précision non plus n'est possible, mais cependant nous pouvons certifier que ce sont des capitaux français qui sont incorporés dans cette industrie. Il y a bien quelques sociétés étrangères qui exploitent des brasseries en France mais elles sont très peu nombreuses ; il y a aussi des étrangers qui possèdent des actions de brasseries en société anonyme mais la presque intégralité de ces actions sont entre les mains de propriétaires français.

Quant à la main-d'œuvre, nous pouvons faire une subdivision entre le personnel dirigeant et les ouvriers proprement dits.

Pendant longtemps la France a été tributaire de l'étranger pour son personnel dirigeant, sinon en employant toujours des étrangers pour la direction même des usines, tout au moins pour l'enseignement technique, qu'aucune école ne donnait en France jusqu'en 1892,

époque à laquelle fut créé en France, par M. P. Petit, la première école de Brasserie. Depuis, c'est l'Ecole de Nancy qui a fourni tout le personnel nécessaire.

Pour les ouvriers, pendant très longtemps aussi la presque totalité des ouvriers des spécialités, garçons de chaudière, garçons de cave, etc., venaient de l'étranger, on en trouve encore maintenant, mais dans une proportion très faible, et presque exclusivement en fermentation basse. Le personnel des brasseries est donc recruté maintenant presque complètement en France.

Nous arrivons maintenant à la vente de la bière, mais nous n'insisterons pas longuement ici sur ce sujet, nous le retrouverons, comme l'avons déjà indiqué plus haut dans un chapitre ultérieur. Constatons seulement tout de suite que la bière française est consommée presque exclusivement en France et qu'on n'y consomme, à peu de choses près, que de la bière française, qui a éliminé la bière étrangère. Elle ne pourra jamais la supprimer complètement, c'est bien évident, car il y a, à Paris, notamment, un nombre très considérable d'étrangers qui continueront toujours à boire les produits de leur pays, mais c'est bien peu de chose à côté des 15.000.000 d'hectolitres que nous fabriquons ; nous retrouverons, d'ailleurs, les chiffres détaillés quand nous étudierons la consommation de la bière en France.

CHAPITRE II

L'ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE

I. — *Ses Causes et ses Effets.*

Dans l'ancienne société économique la brasserie était loin d'être l'industrie importante qu'elle est devenue depuis. Ne pouvant fabriquer que pour un rayon très restreint par suite du défaut des moyens de communications répondant aux nécessités spéciales du transport de la bière, les brasseries restaient forcément des industries locales, très prospères le plus souvent, très réputées aussi, mais dont la production ne pouvait, malgré tout, dépasser les limites d'un certain rayon. Sauf de très rares exceptions, la bière n'allait guère plus loin que l'endroit où le brasseur pouvait la livrer lui-même avec son propre matériel roulant.

A part Paris et les grandes villes du Nord où une population suffisamment nombreuse donnait à pied d'œuvre un nombre important de consommateurs, les brasseries étaient, comparativement aux usines modernes des entreprises relativement restreintes, dont la production en

dehors des aléas de la situation économique assez peu stable parfois ne pouvait guère varier ni surtout croître comme cela a pu se produire de nos jours. La Brasserie de Santerre elle-même, cependant une des plus importantes de la région parisienne à l'époque de la Révolution, paraissait bien petite au moment de sa disparition qui ne date que de ces dernières années.

La grande évolution économique du siècle dernier, qui a transformé l'industrie moderne, a entraîné dans son mouvement la brasserie tout entière. D'une industrie presque uniquement locale elle a fait une grande industrie dont les débouchés se sont accrus d'une façon extraordinaire, grâce à l'activité générale et surtout grâce aux chemins de fer car, au fond, c'est surtout grâce au développement des moyens de communications rapides et à bon marché que les débouchés se sont ouverts de plus en plus nombreux, de plus en plus importants.

En somme, le point de départ du développement de la brasserie a été le perfectionnement des moyens de communications qui, en même temps qu'ils ouvraient les débouchés nécessaires à la vie de la grande industrie, modifiaient d'une manière incomparable, en l'affinant, le goût des consommateurs, on voyage de plus en plus, ayant par là l'occasion de comparer la valeur des produits des différentes régions. C'est la concurrence qui naît avec tous ses avantages, mais aussi, il faut bien le reconnaître, avec le contingent de ruines qu'elle apporte souvent avec

elle. C'est la lutte qui a pris de nos jours un caractère si âpre qui commence à se manifester.

Les brasseries les plus importantes sont les premières à pouvoir profiter de cette faculté d'augmenter leurs débouchés, et, partant, leur production. Pour y arriver plus sûrement elles sont obligées de perfectionner encore la valeur de leurs produits pour lutter avec plus de chances de succès, et c'est là le point de départ de l'évolution technique. Puis, au fur et à mesure que cette situation s'accroît davantage, c'est l'augmentation forcée des installations, du matériel, et de plus en plus les capitaux s'incorporent dans l'affaire en croissance, la mettant à même de travailler avec toujours plus de facilités.

Voilà les premiers résultats du perfectionnement des moyens de communication pour les brasseries qui prirent la tête du mouvement à cette époque, mais, par une réaction absolument nécessaire, les brasseries locales menacées dans leur vitalité même, furent, elles aussi, obligées de modifier leur manière d'être, installations, fabrication, procédés de vente et, surtout, extension des débouchés et de ce côté encore, c'est grâce aux moyens de transports et de communications nouveaux qu'ils purent faire venir les matières premières réputées, aller se rendre compte eux-mêmes sur place, apprendre et connaître enfin les moyens de lutter avec efficacité et de se défendre d'une façon très souvent victorieuse.

C'est surtout depuis une quarantaine d'années que la Brasserie a subi les modifications les plus importantes,

si importantes mêmes qu'elles ont transformé complètement cette industrie. Une grande découverte scientifique, une invention d'ordre physique ont accompli cette révolution.

Les découvertes de l'illustre Pasteur sur les fermentations ont ouvert le champ magnifique où depuis ont travaillé les savants du monde entier et où ils ont fait la riche moisson qu'avait préparée le génie du savant français. Avant Pasteur on ignorait les causes des fermentations, c'est lui qui montra le processus de cette opération fondamentale de la brasserie, qui mit à même les praticiens de travailler d'une façon scientifique et qui leur permit d'avoir la maîtrise de leur fabrication.

L'autre invention physique qui devait contribuer très puissamment aussi à la transformation de la brasserie, qui devait en faire définitivement une grande industrie, fut l'invention et surtout la mise en service des machines à glace. C'était libérer le brasseur des conditions climatiques extérieures, sauf, bien entendu, en ce qui concerne la vente, c'était faire de la brasserie une industrie complètement scientifique.

En allant encore plus au fond des choses, ce qui a permis à la brasserie d'atteindre au développement actuel, ce qui a permis aussi la création des grandes voies de communication, c'est la transformation économique générale du pays, c'est la facilité nouvelle de trouver des capitaux qui a permis de créer les usines importantes qui sont maintenant l'honneur de l'industrie brassicole

française. Tout se tient maintenant d'une manière profonde : évolution économique, évolution technique se pénètrent l'une l'autre au point qu'il est difficile de faire un départ exactement délimité des réactions réciproques de ces deux évolutions, mais ce qu'on peut constater, c'est que l'évolution économique générale a entraîné l'évolution économique particulière de la brasserie. Pendant cette marche au progrès il a pu, et il peut encore, paraître au cours des transformations successives des usines, puisque les brasseries sont toujours en voie de transformation, que c'étaient surtout les perfectionnements techniques qui commandaient la transformation économique d'entreprises déterminées ; cet aspect n'est qu'apparent, ce sont, au fond, les nécessités économiques seules, la nécessité de lutter pour conserver ses débouchés, qui obligent une usine à transformer son installation pour travailler plus économiquement et même quelquefois pour suivre les changements du goût de la clientèle, nous voulons parler ici de la transformation des brasseries de fermentation haute en brasseries de fermentation basse. Comme dans toutes les autres branches de l'activité humaine, c'est l'obligation sans cesse renouvelée de diminuer encore et toujours, dans la limite du possible, les prix de revient qui est le stimulant des progrès techniques, qui, en même temps que le perfectionnement des méthodes et l'amélioration des produits tendent à réaliser le plus d'économies possible. Ces progrès, ces améliorations ne s'obtiennent pas sans sacri-

fices immédiats, car, dans la lutte moderne, il faut savoir semer beaucoup pour récolter un peu, et ces dépenses entraînent le plus souvent des transformations financières quelquefois si importantes qu'elle peuvent laisser croire, si l'on n'approfondit pas les choses, à la prédominance de l'évolution technique sur l'évolution économique. C'est là un point de vue erroné, l'évolution technique peut être, en effet, la cause fréquente et surtout apparente des transformations économiques des entreprises particulières mais c'est, au fond, la grande évolution économique, non pas seulement de l'industrie qui nous occupe, mais bien l'évolution économique générale qui entraîne dans sa marche les perfectionnements parfois si coûteux des usines modernes.

Nous en trouvons un exemple extrêmement fréquent dans les transformations des brasseries de fermentation haute en brasseries de fermentation basse. La fabrication à fermentation haute et la fabrication à fermentation basse sont deux opérations tout à fait différentes et surtout pour une même production les moyens financiers doivent être extrêmement plus puissants dans un cas que dans l'autre. La brasserie de fermentation haute exige, en effet, un matériel infiniment moins important que les usines de fermentation basse. Alors que la première se contente d'un matériel quelquefois très restreint, et partant assez peu coûteux, la fabrication à fermentation basse réclame, au contraire, une installation extrêmement compliquée, coûtant fort cher, installations

frigorifiques, caves refroidies, appareils spéciaux, grande quantité de foudres de garde d'un prix élevé, appareils de soutirage, etc. Alors que la bière de fermentation haute peut être livrée assez peu de temps après sa fabrication, la bière de fermentation basse doit être gardée en cave pendant de longs mois, ce qui, naturellement, a pour corollaire une immobilisation de capitaux extrêmement importante. Aussi, lorsqu'une brasserie de fermentation haute se transforme en brasserie de fermentation basse, c'est une réfection complète de l'usine et le remplacement de tout le matériel. Ces transformations ne peuvent se faire nécessairement qu'à grands renforts de capitaux et entraînent souvent un remaniement, et quelquefois même un changement complet, du système économique particulier de cette usine, le plus souvent sa transformation en société, en tous cas l'incorporation de capitaux nouveaux. Il peut alors paraître que c'est cette transformation de l'outillage qui entraîne le changement du régime financier, mais si l'on va au fond des choses, on s'aperçoit immédiatement que cette transformation technique trouve sa cause première dans les nécessités économiques, dans la nécessité de lutter contre une concurrence dangereuse, dans la nécessité de donner au public le genre de bière qu'il réclame, souvent même de le lui donner avant qu'il ne le réclame pour éviter l'intrusion de la concurrence sur le marché qu'on fournit.

On peut dire, sans crainte de se tromper, que, actuellement, toutes les modifications, tous les perfectionnements

techniques sont impérieusement commandés par la situation, difficile au point de vue économique, de la brasserie, par la nécessité inéluctable de réduire les prix de revient et les frais généraux au strict minimum pour pouvoir lutter avec quelque chance de succès dans une industrie où règne une concurrence effrénée et quelquefois mal comprise.

Nous venons de voir que cette concurrence avait eu un résultat heureux sur la fabrication et que la bière française n'avait rien à craindre, au contraire, de la comparaison aux bières étrangères, mais ce n'est pas tout de faire de bonne bière, il faut encore la vendre, et c'est surtout du côté de la vente que l'exagération de la concurrence s'est manifestée avec le plus d'âpreté.

Si la concurrence était restée sur le terrain de la qualité, la lutte aurait été chaude, mais, néanmoins, serait restée modérée, malheureusement c'est surtout du côté de l'abaissement des prix que s'est porté le gros effort et les résultats ont été bien souvent à l'encontre du but poursuivi. Car ce qui arrive forcément lorsqu'on porte la lutte économique sur ce terrain, c'est qu'on est entraîné insensiblement par la force même des choses plus loin qu'on n'avait l'intention d'aller dès le début, et il est difficile, pour ne pas dire impossible, lorsqu'on s'est engagé dans cette voie de s'arrêter à temps.

Si, sous cette influence de la baisse des prix, la nécessité de diminuer dans toute la mesure du possible les prix de revient s'est impérieusement manifestée, le sys-

tème de vente s'en est trouvé, lui aussi, transformé d'une manière absolument complète, surtout dans les grandes brasseries. Au personnel chargé de la livraison s'est superposé tout un nouveau personnel de courtiers-représentants, sous les ordres d'agents généraux, visitant la clientèle, prenant les commandes et surtout essayant toujours d'augmenter le chiffre de vente.

Pour cette lutte nouvelle il a fallu trouver des moyens nouveaux. Aux cadeaux anodins que les brasseurs avaient l'habitude de faire à leurs clients à l'occasion des fêtes de famille, se sont substituées les coûteuses pratiques d'aujourd'hui qui, chaque année, engloutissent des sommes toujours croissantes. Les petits cadeaux ont fait leur temps, et ce que réclament maintenant ou même ce qu'exigent souvent les clients, ce sont des lambrequins pour protéger leurs terrasses contre les ardeurs du soleil, de la glace pour rafraîchir les apéritifs qui font concurrence à la bière, des appareils de tirage, la réfection même de leurs établissements et, très souvent aussi, des prêts d'argent qui finissent par surcharger très lourdement le budget de certaines brasseries, car il faut, malheureusement, le reconnaître, ces créances sont trop souvent de mauvaises créances.

Voilà les moyens nouveaux de concurrence et à ces moyens, pourtant bien néfastes déjà, il faut ajouter la baisse des prix : c'est là le mode le plus dangereux, car au fur et à mesure que se développe ce système de vente, qui en augmente les frais à l'hectolitre dans des

proportions énormes, en même temps, par suite de la baisse des prix que ne compense pas, malgré tous les efforts faits, une diminution suffisante des prix de revient, qui ne sont pas, d'ailleurs, indéfiniment compressibles, la marge laissée entre le prix de revient et le prix de vente diminue tous les jours, laissant des bénéfices de plus en plus faibles, nécessitant une extension nouvelle des débouchés et, par conséquent, des efforts sans cesse renouvelés, et sans cesse plus coûteux. Il y a là, certes, une émulation profitable, mais il ne faut pas non plus fermer les yeux sur les dangers qu'elle présente et qui ont rendu extrêmement difficile déjà la situation économique actuelle. Car il s'est produit dans cette industrie un phénomène qu'on rencontrerait peut-être rarement ailleurs. Durant ces dernières années il y a eu une élévation tout à fait importante du prix de la main-d'œuvre, augmentation qui n'a pas seulement porté sur le taux lui-même du salaire, mais aussi, par suite de dispositions législatives, dont le principe répond certainement aux besoins nouveaux de la société actuelle, mais dont l'application laisse bien souvent à désirer, accidents du travail, repos hebdomadaire, sur ce qu'on pourrait appeler les accessoires du salaire.

Cette élévation des salaires a naturellement eu sa répercussion sur le prix de toutes les matières premières, grains, charbons, métaux, etc., et, alors que la plupart des autres industries suivant le mouvement général de hausse qui se manifestait relevaient les prix de leurs pro-

duits, la brasserie, au contraire, continuait toujours, sous l'influence de cette concurrence acharnée qui se faisait plus rudement sentir, cette baisse constante des prix qui constitue maintenant un danger réel auquel il est temps de remédier. C'est un nouvel épisode de la vie économique de la brasserie qui se prépare et auquel travaillent des hommes dévoués qui ne se laissent pas décourager par la difficulté de la tâche qu'ils ont assumée.

Ce sont toutes ces modifications économiques qui ont entraîné l'évolution technique de la brasserie, évolution extrêmement importante, puisqu'elle a amené non pas seulement de simples changements mais une transformation complète des moyens de production.

Les principes généraux qui ont guidé tous les perfectionnements peuvent se ramener aux quatre nécessités suivantes : diminuer la main-d'œuvre, augmenter le rendement des matières premières, utiliser de la façon la plus complète les emplacements occupés par les appareils et, enfin, par suite des obligations imposées par la législation française, délai de deux heures entre les opérations de deux brassins, diminuer le temps nécessité par le brassage.

A la diminution de la main-d'œuvre, correspondent toutes les installations mécaniques remplaçant les ouvriers par des machines perfectionnées à production intensive et ne demandant qu'un nombre restreint de manœuvres : foyers automatiques, malteries à retourneurs mécaniques, supprimant le retournage à la pelle, mal-

teries pneumatiques, tourailles à couche épaisse, à ventilation artificielle, suppression du goudronnage des foudres et du vernissage des cuves par l'emploi des cuves en ciment ou des tanks en acier émaillé, machines à laver les bouteilles à grand rendement fonctionnant presque automatiquement, soutireuses perfectionnées, étiqueteuses peuvent coller jusqu'à 10.000 étiquettes par jour, voilà pour la réduction de la main-d'œuvre, sans oublier qu'à l'augmentation du chiffre de la production ne correspond pas une augmentation proportionnelle de la main-d'œuvre, plus, en effet, la brasserie est importante, moins le prix de la main-d'œuvre est élevé à l'hectolitre.

A l'augmentation du rendement des matières premières correspond le perfectionnement des méthodes de brassage, la nécessité de connaître la valeur des matières employées, les procédés spéciaux de brassage permettant l'épuisement presque complet des drèches, cuves-filtres, filtres à moûts, perfectionnement des filtres pour éviter les pertes de bière, contrôle sévère de fabrication, etc...

De la nécessité d'utiliser le plus complètement possible les locaux, car les caves coûtent cher à construire, et, ensuite, à refroidir, c'est là une des dépenses les plus lourdes des brasseries de fermentation basse, découle l'emploi des cuves en ciment ou en acier émaillé de grande capacité, tanks en acier émaillé ou même en bois qui, dans les grandes usines, atteignent jusqu'à

300 hectolitres, l'emploi du filtre à mouls qui augmente la capacité de la salle de brassage par la diminution du temps des opérations, etc.

Comme on peut s'en rendre compte, chaque invention nouvelle répond à toutes ces nécessités réunies, et, en même temps, on ne néglige pas la perfection du produit qui marche de pair avec le perfectionnement des moyens mécaniques et des économies réalisées.

II. — *L'organisation des brasseries.*

Une particularité intéressante de la Brasserie, c'est que nous trouvons encore à l'heure actuelle les divers stades économiques en fonctionnement. Alors que dans d'autres branches la grande industrie a fait disparaître les petites et les moyennes usines, il existe toujours des petites et des moyennes brasseries, et nous pouvons suivre en même temps l'évolution de deux mouvements modernes, l'un, le mouvement coopératif, surtout sensible dans le Nord de la France où les consommateurs sont très groupés, l'autre, le mouvement de concentration qui, suivant divers modes, est plus marqué dans les brasseries de fermentation basse, et enfin, c'est peut-être là une des tendances les plus intéressantes de la brasserie moderne, si elle se réalise, ce que tout le monde doit souhaiter, car elle mettrait fin aux exagérations de la concurrence par la baisse des prix qui risque de com-

promettre la brasserie tout entière, les ententes pour le relèvement des prix de la bière.

Nous allons passer en revue tous ces différents états en allant de la situation la plus simple de la petite brasserie à la complexité de la grande usine.

Les petites brasseries dont on rencontre encore un grand nombre, principalement dans la Région du Nord de la France, ont une organisation, tout à fait rudimentaire tant au point de vue technique qu'au point de vue commercial. Leur outillage se trouve réduit au strict minimum et bien peu de perfectionnements y ont été apportés. Quant à l'organisation commerciale, elle se trouve réduite à sa plus simple expression. C'est le propriétaire qui fait tout lui-même, fabriquant sa bière, la livrant ensuite aux clients, tenant ses livres, aidé de sa femme et de quelques ouvriers occupés aussi bien aux travaux des champs qu'aux travaux de la brasserie, car ce brasseur est généralement agriculteur en même temps, et même quelquefois il est plus agriculteur que brasseur.

De telles brasseries ont très peu de frais. La clientèle est, en effet, extrêmement groupée, puisque dans le Nord on trouve très souvent plusieurs brasseurs dans un même village parfois peu important. La bière est donc livrée dans les environs immédiats de la brasserie et cela supprime l'organisation commerciale compliquée de la vente en même temps qu'une notable partie des frais accessoires qu'elle comporte ; mais, d'un autre côté, une telle organisation avec des procédés de

fabrication peu perfectionnés ne permet pas de tirer des matières premières tout le rendement qu'une installation moins primitive permet d'attendre. Ces usines sont aujourd'hui très menacées, et, sous peine de disparaître, elles sont obligées de se transformer et de suivre, peut-être de loin, mais enfin de suivre tout de même, le progrès pour pouvoir résister aux usines mieux outillées pour la concurrence et surtout aux brasseries coopératives.

Avec les moyennes brasseries nous arrivons à une organisation industrielle et commerciale plus complète. L'outillage est très perfectionné et même, le plus souvent, il ne diffère de celui des très grandes brasseries que par sa capacité de production.

Au point de vue de la constitution économique la brasserie appartenant à un seul propriétaire n'est plus le seul mode qu'on rencontre, la commandite et surtout la société anonyme y apparaissent très fréquemment et la tendance s'accroît de plus en plus de ce côté.

La direction y est assurée par le propriétaire ou par un directeur dans la société anonyme, ce dernier est très fréquemment, en même temps, administrateur-délégué. Sous ses ordres se trouvent le plus souvent un contre-maître, chargé de la fabrication, et des employés comptables. Nous voyons aussi apparaître le système des entrepôts pour les brasseries les plus importantes de cette catégorie.

L'organisation de la vente y est déjà complexe, ce
Labourasse.

n'est plus seulement la vente directe de la brasserie au consommateur, mais on trouve déjà la vente par l'intermédiaire de l'entrepôt, succursale de vente de la brasserie et aussi la vente par l'intermédiaire de l'entrepositaire, propriétaire lui-même de son entrepôt et libre par conséquent de se fournir où bon lui semble.

Certaines de ces brasseries, les plus importantes naturellement, ont déjà un ou plusieurs voyageurs qui visitent la clientèle, et qui travaillent, de concert avec le propriétaire ou le directeur, à son extension. Dans un certain nombre de ces usines et, principalement, pour les tournées de campagne, le charretier part avec un chargement, il passe chez les clients et, suivant leurs besoins, il leur laisse les quantités qu'ils demandent. Dans ces usines c'est en somme le charretier qui est l'agent principal de la vente. Comme on se trouve ici devant une concurrence plus vive, les frais de vente augmentent, la publicité est plus coûteuse, les sacrifices qu'il faut faire à la clientèle plus lourds, on se trouve en face d'une industrie complètement développée au point de vue technique et déjà très avancée au point de vue commercial.

Lorsque nous arrivons aux grandes brasseries, la situation change du tout au tout. C'est la grande industrie avec tous ses services à leur entier développement et autonomes dans leur fonctionnement. La division du travail est poussée très loin, aussi bien au point de vue technique qu'au point de vue économique.

Plus encore que dans les moyennes brasseries nous trouvons les perfectionnements des moyens scientifiques et mécaniques poussés à leurs limites extrêmes, les méthodes de fabrication et l'outillage tenu toujours au courant des découvertes nouvelles. C'est dans ces grandes usines qu'on constate le plus la tendance au remplacement de la main-d'œuvre par les procédés mécaniques.

Au lieu d'un simple contremaître, nous trouvons maintenant un directeur technique ayant sous ses ordres des chefs de services aux attributions bien déterminées, chef de chaudière, chef de caves, chef de canetterie, etc., voilà pour la fabrication. Ce sont là des changements très appréciables sur la moyenne brasserie, mais lorsque nous arrivons à l'organisation commerciale, nous constatons une différence presque absolue avec ce que nous avons vu jusqu'ici.

Au point de vue de leur constitution financière même les grandes brasseries appartenant à un propriétaire unique deviennent de plus en plus rares, car leur fonctionnement demande des capitaux très importants et la tendance actuelle est de répartir sur le plus grand nombre d'affaires possible les risques des entreprises commerciales et industrielles.

Ce sont surtout les sociétés anonymes qui constituent la grosse majorité des grandes brasseries ; quelle que soit la forme adoptée, nous trouvons sous l'autorité du propriétaire ou des administrateurs-délégués la direction technique que nous avons analysée plus haut et une di-

rection commerciale ayant chacune leurs personnels distincts et leurs attributions nettement déterminées.

Le personnel commercial ne s'occupe exclusivement que de la vente. Dans cette administration complexe, en dehors des charretiers qui ne sont plus que des livreurs, nous trouvons des voyageurs très nombreux visitant les clients, prenant les commandes, cherchant à augmenter la clientèle de la brasserie ; des inspecteurs généraux surveillent ce personnel et les entrepôts, quelquefois assez nombreux annexés à la brasserie, qui en sont, en quelque sorte, le prolongement commercial et à qui incombent certaines manipulations de la bière notamment la mise en bouteilles et en petits fûts. Il y a aussi des entrepôts qui sans appartenir à la brasserie, sont tenus de lui prendre la bière qu'il vendent, en raison d'avances faites soit pour monter leur entrepôt, soit pour rembourser des créances plus anciennes ; il y a enfin des entrepôts libres qui constituent la vente en gros. Très souvent aussi et c'est, peut-on dire, la situation générale de la brasserie du Nord, à côté de la clientèle ordinaire qu'on a accoutumé d'appeler la clientèle bourgeoise, se trouvent annexés à la brasserie des débits, des estaminets dont les propriétaires ou les principaux locataires sont les brasseurs eux-mêmes et dont le tenancier n'est que le gérant. C'est, en somme, le système de la vente directe du producteur au consommateur, mais, chose bizarre, ce qui est regardé comme un perfectionnement dans la plupart des commerces d'alimentation a soulevé, au contraire,

du moins ces temps derniers, de la part des cabaretiers du Nord, des protestations aussi véhémentes que peu fondées. Ailleurs que dans le Nord certaines grandes brasseries montent des établissements luxueux, restaurants en même temps, dont l'organisation et le fonctionnement réclament alors des rouages spéciaux.

Voilà quels sont les trois types simples d'organisation de la brasserie en France, mais ce ne sont pas les seuls au point de vue économique. La forme coopérative s'est développée d'une façon assez rapide dans les grands centres industriels du Nord de la France et principalement dans le département du Nord même, car les conditions nécessaires à la fondation de brasseries coopératives se sont trouvées réunies dans ces régions. Pour qu'une coopérative puisse s'établir et fonctionner, deux conditions sont indispensables, un produit de large consommation et des consommateurs en nombre suffisant et suffisamment groupés pour permettre une exploitation économique. Or, ces conditions se sont présentées à un haut degré dans le Nord. La bière y est, en effet, la boisson familiale quelle que soit la classe sociale des habitants ; riches et pauvres tout le monde boit de la bière. En outre, les énormes agglomérations industrielles qui se sont formées depuis un siècle, travaillées par la propagande syndicale depuis 1884, ont permis de grouper assez vite le noyau de consommateurs nécessaires au fonctionnement de ces brasseries. Devons-nous y voir de véritables coopératives ? pas précisément, car ce principe essentiel

de la coopérative n'y est pas respecté : la bière n'est pas consommée par les seuls actionnaires, mais ceux-ci en livrent sous leur propre responsabilité pécuniaire à des tiers qui sont les clients de la coopérative au même titre qu'ils le seraient d'une brasserie ordinaire, puisqu'ils ne bénéficient pas des remises ou ristournes dont seuls les actionnaires profitent au prorata des ventes qu'ils ont faites, et que, d'ailleurs, ils sont obligés de faire, devant prendre livraison d'une quantité déterminée d'hectolitres par chaque action dont il sont possesseurs. Ces usines n'ont ainsi le plus souvent de coopérative que le nom, puisque les bénéfices ne vont pas qu'à quelques-uns des consommateurs. On pourrait les comparer à des sociétés anonymes où chaque actionnaire aurait une obligation de vente et dans laquelle la répartition des bénéfices, au lieu de se faire sous forme d'un dividende donné à chaque action, le serait suivant le nombre d'hectolitres vendus par chaque actionnaire. Quoiqu'il en soit, sans porter un jugement sur cette forme économique nouvelle, nous pouvons constater qu'elle a dans certaines régions atteint très sérieusement la brasserie existante. Outre une clientèle absolument tenue, que diminue d'autant la clientèle des autres brasseries, elles disposent d'un personnel de vendeurs déguisés extrêmement important puisque chaque actionnaire coopérateur est en même temps le courtier de sa brasserie, cet état de choses crée une situation très favorable à la brasserie coopérative, puisque la grosse partie des frais qui proviennent de la

vente lui est épargnée, ce qui lui donne une situation exceptionnelle sur le marché.

III. — *Le mouvement de concentration.*

Une autre tendance qui s'est manifestée depuis quelques années et qui est surtout marquée dans la brasserie de fermentation basse, est le mouvement de concentration des entreprises. Ce mouvement, auquel on ne peut refuser une réelle importance, non pas tant en raison du nombre des brasseries qui y prennent part qu'en raison de leur puissance, se manifeste de façons différentes suivant les nécessités particulières auxquelles il répond, suivant qu'il s'agit de la fusion de brasseries éloignées ou d'usines travaillant dans la même région.

Dans le premier cas la raison la plus souvent déterminante est le désir de supprimer les frais énormes qui grèvent le transport de la bière. Pour cela une usine ayant dans une région assez éloignée des débouchés suffisants achète dans cette contrée une brasserie dont elle adjoint la clientèle à celle qu'elle possédait déjà, arrivant par cette même opération au double résultat d'économiser le prix de transport de sa bière et d'augmenter d'une façon sensible sa clientèle.

D'autres fois, deux brasseries se faisant concurrence sur une place déterminée et quelquefois assez restreinte, l'une des deux absorbe sa voisine, diminuant ainsi la concurrence, en en supprimant l'exagération et aug-

mentant ainsi sa production. Car c'est là aussi une des causes de ce mouvement de concentration : augmenter la production de façon à arriver le plus possible au rendement optimum de l'usine, car, au fur et à mesure que le nombre d'hectolitres fabriqués augmente, le prix de revient de chacun d'eux diminue, notamment au point de vue de la main-d'œuvre.

Ce sont là les trois raisons qui ont déterminé ce mouvement de concentration : économies à réaliser sur le prix de transport, suppression d'une concurrence coûteuse, et surtout augmentation de la production.

Ce sont là les causes, voyons maintenant quels sont les moyens. Ils sont assez divers. Un des premiers employés a été la fusion de brasseries rivales. Lorsque deux brasseries se sont fait une concurrence très vive, très coûteuse naturellement, quelquefois même ruineuse pendant un temps assez long, il arrive parfois un moment où, pour mettre fin à un état de choses qui ne profite à personne, elles se décident à fusionner. C'est certainement la modalité la plus fréquente qui se soit présentée et nombre de brasseries ont ainsi procédé.

Une autre façon d'opérer consiste, lorsque la lutte a complètement épuisé l'un des deux antagonistes, dans son achat par celui qui a résisté, et cela pour le supprimer. C'est une opération qui quelquefois n'est pas apparente, les deux usines continuant à paraître vivre de leur vie propre, mais si toutes deux vendent, une

seule fabrique, l'autre ne fonctionnant plus qu'à la façon d'un entrepôt.

Ces deux procédés qui sont les plus simples ne sont pas les seuls. La forme de la société anonyme se prête admirablement, par ses combinaisons financières diverses, à la réalisation de ce mouvement de concentration. Des sociétés puissantes soutiennent de leur crédit, se réservant naturellement un contrôle très étroit, des brasseries moins importantes et même quelquefois leur permettent, grâce au concours qu'elles leur donnent, de se fusionner suivant le premier mode que nous avons indiqué plus haut. Ce moyen peut revêtir deux formes, dans l'une ce sera la première société elle-même qui ouvertement prêterait son concours, qui garderait dans son portefeuille les actions de ce qu'on pourrait appeler en quelque sorte ses filiales, en faisant état dans ses bilans, étant responsable de la bonne marche de ces affaires devant ses propres actionnaires. C'est, en somme, l'absorption de ces usines le plus souvent assez éloignées de celle qui facilite la combinaison.

Une autre forme qui, sans avoir pour résultat apparent une concentration des entreprises, consiste dans l'entrée, comme membre du conseil d'administration dans une autre brasserie à forme de société anonyme, soit de brasseurs propriétaires de leurs usines soit d'actionnaires, administrateurs ou directeurs, de brasseries plus importantes. Les affaires peuvent dans ce cas paraître rester complètement séparées et autonomes, mais il n'empêche

qu'il y a là un moyen de contrôle extrêmement puissant et efficace, qui coordonne d'une façon très nette l'orientation d'affaires différentes vers un but déterminé tout en les empêchant de se faire mutuellement une concurrence qui ne peut plus dans ce cas offrir le même intérêt que pour deux affaires absolument indépendantes et qu'aucun lien n'attache entre elles.

Nous avons signalé encore un mouvement qui, en réaction de la concurrence ruineuse que nous avons déjà montrée, cherche la solution de la situation difficile que traverse la brasserie à l'heure actuelle, dans une réglementation de la concurrence. C'est ce qu'on appelle en brasserie la question des « Ententes », dont le but est d'enrayer la baisse des prix qui fait courir un si grand péril à cette industrie ; nous retrouverons et nous analyserons ce mouvement dans un prochain chapitre.

CHAPITRE III

LES PRIX DE REVIENT

I. — *Leur Etablissement.*

Dans toute industrie quelle qu'elle soit, la question des prix de revient est de la plus haute importance, car seuls ils permettent à l'industriel de savoir dans quelles limites et jusqu'à quel minimum il peut faire varier ses prix de vente. Seuls les prix de revient rigoureusement établis peuvent les renseigner d'une façon exacte sur la marche de leur entreprise, sur les causes de leur état de prospérité ou de marasme, seuls ils peuvent leur indiquer de quel côté ils doivent porter un remède énergique en cas de besoin, ou procéder à des améliorations qui accroîtront les bénéfices en diminuant le coût de production et les mettront dans une situation plus avantageuse pour lutter contre la concurrence.

Mais l'établissement des prix de revient n'est pas, malheureusement, dans certaines brasseries, arrivé à un bien grand point de perfectionnement, l'attention des brasseurs s'étant surtout porté du côté de la recherche

des débouchés et cela le plus souvent au détriment des prix de vente. Il faut voir dans cette absence de prix de revient rationnellement établis une cause fréquente de déceptions.

Les grandes brasseries ont certes une comptabilité qui leur permet de savoir exactement combien leur coûte en détail un hectolitre de bière, mais combien y a-t-il de petites brasseries qui ignorent à peu près complètement quels sont leurs frais de vente à l'hectolitre et dont l'établissement du prix de revient est encore à l'état rudimentaire. Cependant seule leur connaissance détaillée leur permettrait de remédier, sinon toujours avec un plein succès du moins avec des chances d'amélioration sensible, à un état que l'ignorance des causes réelles des défauts de l'exploitation ne permet pas de discerner. Le plus souvent c'est soit sur la qualité, soit sur la quantité des matières premières employées qu'on essaye de faire des économies alors que c'est ailleurs qu'il faudrait porter l'attention, sur les dépenses de charbon, sur les frais commerciaux ou bien sur les frais de matériel. Seul l'établissement des prix de revient d'une façon rationnelle et détaillée peut permettre au brasseur de savoir exactement quels sont les points faibles de son exploitation et d'y porter en temps utile le remède nécessaire.

Nous allons essayer de donner un aperçu de la façon dont le prix de revient pourrait être établi pour que le brasseur puisse se rendre un compte exact des différences

qui peuvent se produire dans le coût de production, rechercher facilement leurs causes et, si elles ne sont pas indépendantes de sa volonté, d'y remédier, soit par une organisation meilleure de ses services commerciaux, par la modification de ses procédés de fabrication, par une surveillance plus attentive de son personnel, selon qu'il a trouvé une augmentation insolite dans les différents postes de ses prix de revient. Si ce sont des causes extérieures, augmentation de prix des matières premières, des salaires, du matériel, des impôts, contre lesquelles il ne puisse réagir directement, l'étude attentive des différentes parties de son prix de revient lui permettra de réaliser sur certains postes les économies les plus indispensables sans qu'il se risque à les faire porter sur un point où elles sont impossibles, ce qui, en fin de compte, lui donnerait des déboires plus sensibles encore.

Pour obtenir ce résultat, il faut ne pas considérer le prix de revient comme un cadre simple dans lequel on fera rentrer sous des rubriques peu nombreuses des frais qui, cependant, ont des buts tout à fait différents. Si nous prenons, par exemple, un mode d'établissement de prix de revient très simple, comme : matières premières, matériel, salaires, frais généraux, on sera obligé de faire rentrer dans ces cadres trop vastes un certain nombre de comptes qui, pour la clarté, gagneraient à être divisés. Ainsi dans le compte « matériel » il faudrait faire entrer et l'entretien du matériel qui sert à fabriquer la bière et

l'entretien de celui qui sert à la livrer, quoiqu'ils ne soient pas soumis aux mêmes aléas. Dans le compte « salaires », ce serait la même chose et le brasseur ne connaîtrait pas exactement combien sa bière lui coûte de main-d'œuvre à fabriquer et combien il dépense pour la vendre.

La première chose à faire est donc de diviser le prix de revient à l'hectolitre en deux parties bien distinctes : 1^o le prix de revient de la bière terminée, que nous appellerons le prix de revient industriel, qui comprendra tous les frais qu'entraîne la fabrication de la bière et rien que ces frais ; et 2^o les frais commerciaux qui, eux, représenteront toutes les dépenses faites pour vendre un hectolitre de bière. Le prix de revient industriel augmenté des frais commerciaux donnera le prix de revient commercial. Voici comment on pourra alors l'établir.

Prix de revient industriel (Bière terminée)	{	Malt et grains,
		Houblons,
		Régie,
		Charbon,
		Salaires,
		Impôts et assurances,
Frais commerciaux.	{	Entretien du matériel industriel et des bâtiments,
		Frais généraux d'industrie,
		Amortissement d'industrie.
		Entretien du matériel mobile,
		Transport,
	{	Frais généraux commerciaux,
		Amortissement du matériel roulant et mobile,
		Intérêt du capital.

Prix de revient industriel + Frais commerciaux = Prix de revient commercial.

Un prix de revient établi de la façon précédente permet de calculer très rapidement et très sûrement les augmentations que peuvent entraîner les hausses sur les matières premières, sur les salaires, sur les charbons, etc., il permet de se rendre compte s'il est possible de faire des économies contrebalançant les effets de cette hausse et sur quels points elles peuvent porter avec le plus d'efficacité.

Avec ce système, pour obtenir le prix de revient d'une bière déterminée il n'y a qu'à faire varier les trois premiers postes et peut-être même le quatrième, bien qu'alors on manque de certitude, car il est difficile de faire un départ exact pour le charbon employé à la fabrication de bières de concentration différente ; il faut alors que ce facteur soit calculé pour chaque brasserie, mais il ne peut l'être que d'une façon tout à fait approximative. Donc il n'y aura, pour obtenir le prix de revient d'une bière de concentration déterminée, que les postes « Malt et grains », « Houblon » et « Régie ». Pour ceux-là les données sont certaines et le départ peut se faire d'une façon mathématique. La concentration et la qualité pour un volume constant dépend de la quantité et de la qualité des matières premières, malt, grain, houblon, quantités connues très exactement et calculées d'avance pour les déclarations à faire à la régie pour la perception des droits. Connaissant la quantité de moût entonnée, et ce que cette quantité donnera de bière terminée freintes et bière bue à la brasserie

diminuées, ce calcul se fait d'une façon très simple.

De même pour le houblon, les quantités et les qualités en sont connues avant de brasser et, par conséquent, c'est encore là un facteur connu très exactement aussi par le carnet de fabrication. Quant aux droits de régie, ils sont, eux aussi, connus d'avance, puisque c'est le brasseur lui-même qui déclare le nombre de degrés-hectolitres qu'il veut fabriquer et sur lesquels, s'il n'y a pas eu dépassement de plus de 10 0/0 par suite d'erreur, le droit sera perçu.

Tous les autres postes étant les mêmes pour un hectolitre de bière terminée, sauf, bien entendu, les réserves faites au sujet du charbon, le brasseur peut savoir exactement à combien une bière de densité déterminée lui revient à l'hectolitre livrée au client. Il peut donc prévoir, en tenant compte des variations des prix des matières premières, ce que doit lui coûter un hectolitre et, une fois l'exercice fini, se rendre compte si ses calculs étaient justes, et, par exemple, voir si l'entretien du matériel de livraison a augmenté et dans ce cas la cause de la hausse anormale de ce poste.

Maintenant que nous avons vu quelques-uns des avantages d'un prix de revient rationnellement établi, ajoutons que l'idée de prix de revient rationnellement établi étant reconnu de première utilité par tout le monde, leur mode d'établissement diffère souvent dans chaque usine, chacun l'ayant établi suivant ses goûts et ses idées particulières, nous allons étudier quelques prix de revient.

Nous examinerons dans quelles limites ils peuvent varier pour une bière de fermentation basse, en prenant le prix de revient le plus bas possible dans une usine où les dépenses seraient, par une organisation extrêmement économique, réduites au strict minimum et des prix de revient que nous considérerons comme maxima, bien que nous reconnaissons que dans certains cas les prix réels puissent dépasser très sensiblement le maximum envisagé, soit par suite d'une organisation défectueuse, soit parce que l'installation a été prévue pour être rémunératrice avec une production déterminée qui est tombée au-dessous du chiffre indispensable à son fonctionnement normal, soit aussi parce que la vente se fait à la bouteille, ou bien que l'usine travaillant pour l'exportation voit sa bière vendue lui revenir à un prix plus élevé, mais néanmoins rémunérateur par suite de l'élévation des prix de vente correspondant à la vente en bouteilles ou aux prix proportionnellement plus forts de la bière sur les marchés étrangers.

Nous examinerons ensuite le prix de revient de deux bières de fermentation haute. Ces chiffres intéressants ont été établis dans une circulaire du *Syndicat des Brasseurs de Péronne*. Nous ferons remarquer toute de suite qu'ils ne sont pas établis comme les prix de revient que nous donnons pour la bière basse, la distinction dont nous signalons plus haut l'intérêt entre le prix de revient industriel et les frais commerciaux n'y est pas faite. Il est vrai qu'il s'agit ici de brasseries de la Région du Nord

où le système de vente est beaucoup plus simple que dans le reste des régions de fermentation basse, puisque cette vente se fait dans un rayon assez limité soit à des cabarets tenus, soit à des clients ordinaires, par conséquent sans nécessité d'avoir, sauf pour les grandes usines, un personnel nombreux chargé de cette vente.

Une autre remarque encore au sujet des freintes (1), dans les prix de revient de la bière de fermentation haute nous voyons intervenir le poste freinte qui ne se trouve pas porté dans l'établissement du prix de revient de fermentation basse, la raison en est que nous avons établi nos calculs en prenant pour base l'hectolitre de bière terminée prête à être livrée et consommée, tandis que dans les premiers c'est l'hectolitre de bière à l'entonnement qui est considéré, c'est ce qui explique la nécessité de faire intervenir le poste freinte puisqu'il s'agit alors de bières en cours de fabrication.

Nous ferons enfin remarquer la différence sensible qu'on rencontre dans la dépense de charbon à l'hectolitre entre la fermentation basse et la fermentation haute, qui tient à la différence fondamentale qui existe entre ces deux types de bière dont l'un nécessite un travail beaucoup plus long avec des machines à glace, alors que l'autre peut être livré beaucoup plus rapidement et n'utilise pas les machines frigorifiques. Ceci dit, voici les limites théoriques dans lesquelles peuvent varier le

(1) On appelle « freinte » les pertes qui se produisent dans la fabrication ou la manipulation des boissons.

prix de revient d'une bière à 5 degrés-Régie de fermentation basse.

		minimum	maximum
		francs	francs
Prix de revient industriel	Malt et grains	4,50	6,50
	Houblon	0,36	1,14
	Droits de Régie	1,33	1,33
	Charbon	0,80	2,50
	Salaires	0,85	1,20
	Impôts et assurances	0,40	0,40
	Entretien	0,40	0,70
	Frais généraux industriels	0,50	1 »
	Amortissement	1 »	1 »
Total		10,04	15,84
Frais commerciaux	Entretien du matériel mobile	1 »	1 »
	Transports	1 »	1 »
	Frais généraux commerciaux	2 »	3 »
	Amortissement	0,75	1,25
	Intérêt du capital	1,50	2,50
Total		6,25	8,75
Prix de revient total		16,29	24,59

Voici maintenant deux prix de revient pour deux bières de fermentation haute, l'une à 3,5 degrés-Régie, l'autre à 2 degrés.

Bière à 3°,5

15 kilos malt à 31 francs	4,65
400 grammes houblon à 130 francs	1,05
Glucose	0,40
Peaux de raies, colorant	0,25
Freinte	0,35
Régie	0,85
Charbon	0,60
Intérêt du capital	1,25
Frais généraux	4 »
Total.	13,40

Bière à 2°

10 kilos malt Afrique	2,90
400 grammes houblon à 90 francs	0,70
Glucose	0,50
Colle, colorant.	0,25
Freinte	0,25
Régie	0,50
Charbon	0,60
Intérêt du capital.	1,25
Frais généraux.	4 »
Total.	19,95

Nous allons maintenant voir quelle influence les conditions économiques extérieures ont sur ces prix de revient.

Il faut d'abord distinguer les causes particulières à chaque brasserie et les causes générales qui ont une répercussion sur l'industrie tout entière. Nous commencerons par les causes qui tiennent à l'organisation de chaque usine.

On peut, en effet, établir des prix de revient d'une façon générale pour l'industrie tout entière, ce qu'on pourrait appeler des prix de revient types, mais chaque usine se trouve placée dans une situation particulière, favorable sur certains points, moins favorable sur certains autres et qui sont pour elle des causes de variations dans les prix de revient qu'on ne retrouve pas identiques dans une autre brasserie. Telle usine est proche de la malterie qui la fournit, mais assez éloignée de la mine de charbon où elle se sert, telle autre au contraire a le charbon à

proximité, mais doit faire venir son malt de plus loin. Telle a le canal près de l'usine et le chemin de fer à plus grande distance. Ce sont là des situations qui font varier les prix de revient d'une façon sensible et tel calcul du prix du charbon employé se trouvera faux pour une autre usine. On ne peut donc tabler que sur des généralités qui comme toutes les généralités, ne cadrent pas très exactement avec les cas particuliers.

II. — *Leurs causes de variations.*

Le coût du prix de revient en malt, grains et matières amylacées ou sucrées dépend d'un très grand nombre de facteurs variables avec chaque usine.

Une première cause de différence vient de ce que certaines brasseries, et elles sont nombreuses, fabriquent elles-mêmes sinon la totalité du moins une notable partie du malt dont elles ont besoin. Une des causes de variation vient donc de la situation qu'elles occupent au point de vue de l'achat de l'orge qu'elles mettent en œuvre, selon qu'elles la trouvent dans le rayon même de l'usine ou bien qu'elles la font venir de régions plus éloignées mais où les qualités sont plus fines. Ici déjà interviennent les frais de transport que nous retrouverons pour chaque matière. Les perfectionnements techniques de la malterie ont une influence très importante suivant qu'elle nécessite une main-d'œuvre nombreuse ou bien qu'au contraire elle fonctionne mécaniquement.

La brasserie achète-t-elle son malt ? de nombreux éléments entrent alors en jeu pour modifier d'une usine à l'autre le prix de revient de l'hectolitre de bière. Proximité ou éloignement de la malterie où l'on se fournit, camionnage plus ou moins long de la gare à l'usine, rendement du malt pour un prix d'achat déterminé, appareils perfectionnés permettant d'atteindre un rendement approchant le plus possible du rendement théorique de laboratoire. Telles sont quelques-unes des causes de variation, sans compter la hausse des prix du malt que nous retrouverons et dont nous étudierons les effets lorsque nous parlerons des causes générales qui influent sur l'industrie tout entière.

Mais le malt n'est pas la seule matière employée à la fabrication de la bière, le riz, le maïs, le sucre, la glucose entrent dans une certaine proportion dans la composition de certaines bières. Ici encore la proximité des ports, des sucreries, est un facteur qui varie avec chaque usine. c'est toujours le prix de transport qui vient grever de frais plus élevés les brasseries les plus éloignées.

Si maintenant nous passons au houblon, c'est d'abord la qualité qui fait varier le plus les prix de revient, car le houblon est un produit dont la variété de crus et de qualité est telle qu'on peut avoir des houblons valant de 50 à 400 francs et plus les 100 kilos suivant les années. Les prix de transport ne sont pas non plus à négliger. Le genre de bière fabriquée, amère ou douce suivant le goût de la clientèle, nécessitant l'emploi d'une quantité plus

ou moins forte de houblon, augmente ou diminue le prix de revient. Son mode d'emploi, suivant qu'on se sert d'appareils à effeuiller qui permettent de mettre une quantité moindre de houblon pour un résultat identique, grâce à une meilleure utilisation des principes qu'il contient, enfin la possibilité pour certaines usines, grâce aux capitaux dont elles disposent, de faire des provisions de houblons en cylindre les années de bon marché, alors que d'autres moins favorisés sont obligés d'acheter seulement au moment de leurs besoins, viennent encore apporter autant d'éléments de variation.

Quant au charbon, c'est peut-être une des parties sur lesquelles on peut faire le plus facilement des économies en brasserie et c'est, peut-être, un des facteurs qui fait le plus varier les prix de revient pour chaque usine. Si le prix de transport intervient ici d'une façon très grave, car le charbon est une marchandise lourde et de très large emploi, si la proximité de la mine ou des voies d'eau est un gros élément d'abaissement de prix, l'installation est aussi d'une importance capitale, puisqu'on peut rencontrer des différences allant de 0 fr. 80 à 2 fr. 50 par hectolitre, chiffre évidemment anormal mais que l'on constate parfois.

Les éléments qui influent le plus sur la dépense de charbon sont assez nombreux.

Il y a, d'abord, l'installation même des générateurs, la qualité du charbon, un charbon de bonne qualité intelligemment employé donne des résultats plus économiques

qu'un charbon de qualité inférieure et de bas prix ; l'isolement des générateurs, la conduite du feu, des plus importantes puisqu'un mauvais chauffeur tout en usant des quantités plus fortes de charbon qu'un chauffeur expérimenté n'arrive pas à produire autant de vapeur que le second avec une quantité moindre. Mais dans les brasseries de fermentation basse la dépense de charbon ne dépend pas seulement de l'utilisation directe plus ou moins rationnelle et économique qu'on en fait, le grand rôle du charbon dans ces usines est d'y produire du froid et, une fois produit, le grand point est de le conserver, car toute déperdition demande une dépense considérable de charbon pour abaisser de nouveau la température des caves qu'on a laissé remonter. D'où nécessité d'un isolement aussi parfait que possible des caves refroidies.

Ici nous ferons encore une remarque. Si la brasserie de fermentation basse dépense une quantité de charbon en fait plus forte à l'hectolitre que la brasserie de fermentation haute, cela tient à la nécessité où elle se trouve de produire du froid en très grande quantité.

D'autre part, les petites usines ont une dépense de charbon plus considérable que les grandes, outre quelquefois des installations moins parfaites, la raison en vient de ce que, ne faisant pas tourner continuellement leurs machines, les massifs des générateurs se refroidissent et absorbent au moment de la remise en marche une quantité très notable de calories qui se trouvent perdues pour la fabrication, de même au moment de la mise sous pression

de la chaudière on est obligé de se servir d'eau froide alors que dans les usines où les machines fonctionnent continuellement l'alimentation des chaudières se fait constamment avec de l'eau chaude. Ce sont là des éléments qui varient avec chaque usine.

De même pour le chiffre des salaires. Dans certaines régions ils sont infiniment moins élevés que dans d'autres, plus forts dans les villes que dans les campagnes. Suivant les installations, la main-d'œuvre a besoin d'être plus ou moins nombreuse, plus l'outillage est perfectionné moins il faut d'ouvriers, c'est un fait qui se vérifie aussi bien en brasserie que dans toutes les autres industries. D'autre part, la main-d'œuvre est intimement liée à l'organisation technique de l'exploitation, la tendance actuelle étant, principalement pour les services dépendant de la vente, de diminuer autant que possible le nombre des ouvriers grâce aux moyens mécaniques que la science moderne met à la disposition de toutes les industries.

Le montant des impôts et des assurances varie aussi avec chaque usine et partant les prix de revient sont diversement grevés de ce chef, mais cependant nous pouvons considérer qu'ici ce sont surtout les causes générales que nous retrouverons plus loin qui jouent le plus grand rôle. Evidemment, le chiffre des impôts varie suivant l'importance de l'usine, suivant la valeur de ses bâtiments, mais ces variations sont infiniment moins lourdes que les variations générales qui se produisent dans la quotité de l'impôt et de ses accessoires. Pour

les assurances-accidents, leur répercussion est en fonction des salaires mais les abus auxquels elle donne lieu n'affectent pas aussi gravement les diverses régions de la France.

Les frais généraux d'industrie et les amortissements sont naturellement aussi très différents suivants les installations, suivant les capitaux engagés et surtout suivant la prudence des administrateurs. On peut essayer de diminuer autant que possible les frais généraux d'industrie, quand la situation financière permet ces transformations qui visent à l'économie et qui sont cependant très coûteuses, mais diminuer le chapitre des amortissements n'est qu'un trompe-l'œil. Loin d'être une économie c'est, au contraire, engager l'avenir de la façon la plus grave et créer des difficultés peut-être insurmontables à une échéance quelquefois très rapprochée. Ce n'est pas un moyen d'administration, ce n'est qu'un expédient.

Si l'organisation industrielle de chaque usine fait varier dans des limites assez larges les prix de revient, l'organisation de ces ventes a aussi sa très large part dans cet ordre d'idées.

L'entretien du matériel mobile de livraison qui comprend les fûts, les bouteilles, les appareils de soutirage, les goudronneurs, les machines à rincer, à étiqueter, le matériel de transport, voitures, chevaux, automobiles même sont des éléments qui influent sur les prix de revient et qui sont différents dans chaque usine. Quant aux

frais de vente qui grèvent si lourdement maintenant le prix de revient commercial, il dépend de l'organisation particulière de chaque brasserie. Il est bien évident que les frais commerciaux sont bien plus élevés par hectolitre dans une brasserie qui vend la plus grande partie de sa production en bouteilles que pour une brasserie dont la vente a lieu presque exclusivement en fûts, de même que la vente à la bouteille coûte infiniment moins cher à une brasserie qui en fait un nombre considérable et qui dispose dans ce but d'un outillage mécanique perfectionné qu'à une brasserie pour laquelle ce mode de vente ne représente qu'une très faible partie de sa production et qui n'a pas fait la dépense d'un outillage très coûteux, c'est vrai, et rémunérateur seulement pour les grandes quantités.

De même encore au point de vue particulier de la futaille, il y a une très grande différence entre les brasseries de fermentation basse et les brasseries de fermentation haute, dont les prix de revient sont très différemment influencés du fait de cette partie du matériel. La fermentation basse demande des fûts infiniment plus épais, et forcément plus chers, que la fermentation haute.

Une grosse cause de variation a sa source dans la différence d'éloignement des brasseries de leur centre principal de vente qui les grèvent de frais de transports différents quelquefois très élevés.

Nous arrivons ainsi aux frais généraux commerciaux

qui comprennent les salaires des ouvriers employés aux services de la vente et nous avons entendu par là les salaires des ouvriers employés à la manutention de la bière terminée, des appareils y relatifs, les appointements des employés de bureau, des courtiers et enfin les frais de vente proprement dits.

Les deux premiers chapitres de frais, salaires des ouvriers et appointements des employés, dépendent étroitement de l'organisation commerciale de l'usine et, par conséquent, il peut être surtout pour les services de bureau, facile de remédier à une situation onéreuse. C'est déjà moins facile pour les salaires des ouvriers de la manutention, car ici la question se trouve liée à l'emploi d'appareils plus ou moins perfectionnés ; mais où la question devient très grave, c'est pour les frais de vente.

Ces frais de vente sont très nombreux et très divers, ce sont les frais de route de courtiers, les frais de publicité, lambrequins, tableaux-réclames, enfin et surtout les prêts aux débitants et dans le Nord de la France la question des cabarets. Ce sont des éléments qui varient d'une façon énorme suivant les différentes brasseries et qui influent très gravement sur les prix de revient commerciaux et peuvent même, dans certains cas, constituer des charges si lourdes qu'elles arrivent à compromettre la situation d'usines qui, cependant, grâce au perfectionnement de leur outillage et de leurs méthodes de fabrication, sont arrivées à des prix de revient qui pourraient être très rémunérateurs.

Pour terminer cette rapide étude des causes qui influent sur les prix de revient et qui sont particulières à chaque brasserie, nous arrivons au capital engagé dans l'entreprise. C'est peut-être une des causes qui, dans certains cas, est la plus lourde, car il y a une influence permanente à laquelle on ne peut se soustraire qu'en employant des moyens financiers qui peuvent être dangereux, comme la réduction du capital. Que le chiffre de la production augmente ou diminue, les sommes qu'il exige en fin d'année sont toujours les mêmes, charge qui diminue au fur et à mesure du développement de l'affaire, charge qui augmente jusqu'à l'écrasement quand elle baisse, puisqu'elle doit se répartir sur un nombre d'hectolitres plus faible chaque année.

Après avoir vu les causes de variation des prix de revient inhérentes à chaque brasserie nous arrivons aux causes générales qui, atteignant les entreprises particulières plus ou moins lourdement suivant leur organisation plus ou moins souple, influent d'une façon directe et très nette sur la situation générale de la brasserie. Nous pouvons faire ici une différence entre les causes générales qui échappent à la volonté des brasseurs et celles contre lesquelles ils peuvent réagir et qui ne dépendent que de la concurrence qu'ils se font entre eux, et que nous retrouverons lorsque nous étudierons la situation actuelle de la brasserie française.

Parmi les premières nous trouvons en premier lieu la hausse des matières premières. Nous voyons, en effet,

que le prix des malts a subi des augmentations énormes, pour certains même ces prix se sont élevés de 25 francs en 1895 à 33 francs en 1908 soit une hausse de 8 francs. Quelle peut être la raison d'une telle augmentation, d'abord la hausse de l'orge qui a vu ses prix augmenter également pendant la même période par suite de l'augmentation du prix de la main-d'œuvre, de la spéculation, à cause surtout de l'augmentation générale de production.

Pour les houblons, l'augmentation des prix n'est pas régulière, c'est une marchandise aux cours extrêmement variables et décevants, très cher une année, très bas la suivante, selon l'abondance et la qualité de la récolte, de sérieux efforts ont été faits depuis quelques années dans la conservation très délicate de cette plante, conservation qui se fait dans des cylindres métalliques et dans des chambres refroidies, et qui permet, par la mise en réserve des stocks importants pendant les années de bon marché de régulariser ce cours les années où la récolte est déficitaire ou quand la qualité laisse à désirer. Si nous prenons un exemple particulier, nous verrons tout de suite l'influence que la hausse du prix du malt a eu sur le prix de revient de la bière et quelle est la répercussion des variations des cours du houblon.

Pour un brasseur qui utilise 10.000 quintaux de malt une hausse de 1 franc par 100 kilos lui fera une augmentation de 10.000 francs sur ce poste soit environ 0 fr. 25 par hectolitre, si cette hausse est de 2 francs, l'augmen-

tation totale sera de 20.000 francs correspondant à une augmentation du prix de revient à l'hectolitre de 0 fr. 50 ; si cette hausse atteint 3 francs, comme cela s'est présenté dans certains cas la charge totale supplémentaire s'élève à 30.000 francs et l'augmentation à l'hectolitre est d'environ 0 fr. 75 et cela pour le malt seulement.

Ce que nous venons de dire peut se répéter pour les houblons. En voici, d'ailleurs, un exemple : Dans une brasserie déterminée, en 1906 le houblon employé pour un hectolitre de bière représentait une somme moyenne de 0 fr. 85, alors que l'année précédente ce chiffre s'était élevé à 1 fr. 65 ce qui faisait une différence de 0 fr. 80 à l'hectolitre. Si l'on ajoute que pour la même période il y a une différence de 0 fr. 60 pour le malt, sur ces deux postes seulement la différence totale était de 1 fr. 40 par hectolitre ; si, à ces chiffres, vient encore s'ajouter une hausse sur tous les autres produits qui figurent dans le compte des frais généraux d'industrie, il y a en fin d'année une élévation sensible du coût de la production qui peut peser d'une façon très lourde sur la marche générale de l'industrie tout entière, d'autant plus que ce sont les bénéfices seuls qui supportent cette augmentation des prix de revient, puisque les prix de vente ne varient pas et qu'au contraire chaque crise nouvelle s'est traduite par une diminution du prix de vente.

Pour les autres produits, pour le matériel nous pouvons constater une hausse constante et souvent très forte, pour la tonnellerie, cette hausse atteint près de

30 0/0 des prix payés il y a quelques années. On comprend que dans ces conditions les prix de revient se soient élevés dans de grandes proportions.

La main-d'œuvre joue aussi un grand rôle dans cet ordre d'idées, dans certaines usines ce prix s'élève à 4 francs par hectolitre de bière vendue ce qui représenté alors le septième du prix de revient commercial, cela donne une importance toute particulière aux aggravations que résultent des abus auxquels donnent lieu les lois sociales votées ces dernières années. La loi sur les accidents du travail, notamment, a été une des causes les plus fortes de l'élévation des frais généraux. En ce qui concerne les assurances-accidents, le taux des primes qui était primitivement de 3 fr. 50 0/0 du salaire assuré est très rapidement monté à 4 fr. 60 et il n'est pas sûr qu'il ne monte pas plus haut. Il ne vient plus à l'esprit de personne de discuter le principe qui a présidé à l'élaboration de cette loi, mais on ne peut nier que les abus condamnables auxquels elle a donné lieu aient, dans une très large mesure, contribué, avec la loi sur le repos hebdomadaire, à un accroissement très important des frais généraux.

Parmi les causes qui échappent à l'influence des brasseurs et qui influent sur les prix de revient, il y a l'évolution qui s'est produite dans le goût des consommateurs. Le goût s'est affiné, les exigences de la clientèle sont de plus en plus coûteuses et le perfectionnement des transports a eu, à ce sujet, l'influence prépondérante

que nous avons déjà montrée. Il en est résulté une amélioration très certaine mais cette évolution ne s'est pas faite sans entraîner une augmentation des plus sensible des prix de revient à l'hectolitre. Il est vrai qu'à l'époque où ce mouvement a commencé à se dessiner cette augmentation des prix de revient n'avait pas la même importance qu'actuellement, car les prix de vente étaient alors autrement rémunérateurs.

Nous assistons en ce moment à une évolution analogue en ce qui concerne la vente de la bière en bouteille. Il y a quelques années encore, cette vente était pour ainsi dire réservée à la bière fine, et encore elle était peu importante, mais devant les avantages que ce mode de vente donnait à la clientèle, et, aussi, la garantie de bonne conservation qu'elle assurait au brasseur, cette vente s'est énormément développée au point de nécessiter des transformations considérables dans l'organisation des brasseries modernes, exigeant un matériel considérable et très coûteux de machines à rincer, à étiqueter, à soutirer, des stocks énormes de bouteilles et de caisses, etc., augmentant en un mot dans des proportions très fortes les frais commerciaux, puisque le prix de revient industriel, tel que nous l'avons établi, s'arrête au moment même où la bière est devenue apte à la consommation.

Telles sont un certain nombre de causes d'augmentation du prix de revient indépendantes de la volonté des brasseurs et contre lesquelles ils ne peuvent qu'essayer

de lutter pour en atténuer les effets, mais il en est d'autres qui trouvent leurs causes même dans l'organisation de cette industrie et qui constituent une charge écrasante. Situation que seuls les brasseurs ont créée et à laquelle ils peuvent seuls apporter le remède nécessaire. Nous voulons parler de la baisse des prix et de l'augmentation des frais de vente, qui comprennent non seulement ce qu'on pourrait appeler des frais de vente directs tels que : appointements de voyageurs, commissions aux courtiers, frais d'entrepôt, frais de déplacement, frais de consommation, frais de réclame, mais aussi tous les frais accessoires comme les installations données au cafetier, réparations, et surtout les prêts qui leur sont consentis et qui constituent une charge extrêmement lourde. Il y a dans ce système de prêts une source de mauvaises créances dont l'amortissement grève lourdement les bilans et qu'on ne fait pas toujours entrer dans le prix de revient commercial, mais qui, en définitive, absorbent la plus grande partie des bénéfices. Nous verrons bientôt comment on a essayé et comment on essaye de remédier à cet état de choses.

CHAPITRE IV

SITUATION ACTUELLE DE LA BRASSERIE EN FRANCE

I. — *Fabrication, Importation et Exportation.*

Nous avons vu au commencement de ce travail que si le nombre des brasseries tendait à diminuer dans de très fortes proportions dans les autres pays, il n'en était pas de même en France et en Belgique. Si nous considérons à présent les différentes catégories de brasseries classées d'après leur production, nous nous apercevrons immédiatement que si le nombre total n'a pas varié il y a eu des modifications très appréciables dans leur répartition. Voici un tableau qui le montre pour la période de 1902 à 1907 (p. 100).

Nous pouvons constater qu'entre le chiffre le plus haut de 1906 qui est de 2.781 brasseries et le chiffre le plus bas, celui de 1903, qui est de 2.758, la différence n'est que de 23 unités, c'est, par conséquent, à peu près négligeable. Nous avons dit que le nombre total n'avait pour ainsi dire pas varié d'une façon sensible, mais si nous faisons la distinction entre les brasseries de fermentation

haute et les brasseries de fermentation basse, on constate non pas au moyen de chiffres officiels, puisque les statistiques ne font pas cette distinction, que le nombre des unes et des autres ne s'est pas maintenu de la même manière. On voit, en effet, qu'un nombre relativement assez important de petites brasseries de fermentation basse ont disparu, alors qu'il ne s'en est pas monté d'autres. Dans le Nord, au contraire, région de fermentation haute le nombre de brasseries paraît avoir augmenté de toute la diminution des chiffres des brasseries de fermentation basse disparues.

L'importance des brasseries est très diverse : comme nous l'avons déjà constaté et comme le montre le tableau précédent, ce sont les petites usines qui fournissent le plus gros contingent, environ les deux tiers du nombre total. Quant aux brasseries les plus importantes, leur nombre a augmenté de façon très sensible, passant de 138

*Nombre des Brasseries en France de 1902 à 1907
d'après l'importance de leur fabrication*

Années	de 1 à 5,000 D. H.	de 5,001 à 10,000 D. H.	de 10,001 à 15,000 D. H.	de 15,001 à 20,000 D. H.	de 20,001 à 40,000 D. H.	de 40,001 à 150,000 D. H.	au-dessus de 150,001 D. H.	Total
1902	535	982	323	188	278	138	23	2.772
1903	702	772	437	233	369	213	34	2.758
1904	701	753	439	246	380	218	33	2.771
1905	771	725	405	261	367	211	34	2.776
1906	734	747	425	262	370	207	34	2.781
1907	713	755	418	266	366	222	36	2.776

en 1902 à 222 en 1907 pour les brasseries fabriquant de 40.001 D. H. à 150.000 degrés-hectolitres, soit 84 de plus qu'en 1902. De même pour celles classées au-dessus de 150.0001 degrés-hectolitres l'augmentation est de un tiers environ, de 23 leur chiffre est monté à 36.

Si nous arrivons maintenant à la consommation de la bière en France, nous pouvons constater, à part naturellement des fluctuations dont il faut rechercher les causes uniquement dans les variations de température une augmentation continue et progressive de la fabrication de la bière.

Signalons à ce propos deux faits, l'année 1899 ne fait mention d'aucune quantité de bière fabriquée voici pourquoi : cette année de 1899 a vu se produire un changement dans l'assiette de l'impôt. Avant le 30 mai 1899 la brasserie était régie par la loi du 28 avril 1816 qui imposait la bière au volume, 3 fr. 75 par hectolitre de bière forte depuis 1873 et 1 fr. 25 par hectolitre de petite bière. Or, à partir de cette époque, l'impôt ne fut plus perçu au volume mais à la densité en prenant pour unité le degré-hectolitre, mesure qui représente un hectolitre de moût dont la densité est de un degré densimétrique au-dessus de la densité de l'eau pure à 15 degrés-centigrades. Par conséquent, une partie de l'année jusqu'au premier juin 1899 a été enregistrée en hectolitres alors que la suivante l'a été en degrés-hectolitres. A partir de cette époque nous avons, pour la clarté, transformé les chiffres des degrés-hectolitres en hectolitres, en prenant pour la bière une densité moyenne de 4 degrés, ce qui donne alors le

tableau suivant de la fabrication de la bière les années 1876 à 1908. Nous y ajoutons les chiffres de la fabrication pour les années 1812, 1824 et 1850.

1812	2.802.000 hectolitres
1824	3.220.000 »
1850	5.000.000 »
1876	7.619.541 »
1877	7.743.118 »
1878	7.505.474 »
1879	7.375.114 »
1880	8.227.040 »
1881	8.724.786 »
1882	8.305.395 »
1883	8.679.494 »
1884	8.492.853 »
1885	8.010.150 »
1886	7.978.860 »
1887	8.233.669 »
1888	7 952.470 »
1889	8.382.954 »
1890	8.490.511 »
1891	8.305.730 »
1892	8.937.454 »
1893	8.937.750 »
1894	8.443.704 »
1895	8.867.320 »
1896	8.991.273 »
1897	9.233.281 »
1898	9.557.616 »
1899	inconnu
1900	13.443.368 »
1901	13.512.927 »
1902	13.080.913 »
1903	13.873.130 »
1904	14.286.033 »
1905	13.417.930 »
1906	14.556.392 »
1907	14.207.000 »
1908	14.800.000 »

Voici maintenant deux tableaux donnant le détail de la fabrication par départements (p. 104 et suiv.).

Comme il ressort de ces deux importants tableaux, la fabrication de la bière est inégalement répartie en France. C'est le département du Nord qui tient la tête de très loin avec une production moyenne d'environ 6.500.000 hectolitres, puis le Pas-de-Calais avec 2.250.000 hectolitres environ, la Meurthe-et-Moselle près de 800.000, la Seine 750.000, l'Aisne 550.000, les Ardennes 500.000, Seine-et-Oise 350.000, les Vosges et la Marne 250.000, la Haute-Marne, 200.000 etc.

Signalons, à ce propos, une lacune regrettable qu'on trouve dans les statistiques publiées cette année par l'office des renseignements agricoles du ministère de l'Agriculture. Ces statistiques, en ce qui concerne la brasserie, sont complètement fausses. Elles indiquent notamment qu'il n'existe pas de brasseries dans le département des Bouches-du-Rhône. Or, la seule ville de Marseille en compte trois très importantes et le département tout entier a fabriqué l'année dernière 559.088 degrés-hectolitres et payé 139.772 francs de droits de fabrication, ce qui n'est pas négligeable.

Les trois grands centres producteurs sont donc le Nord, l'Est et la région parisienne. Dans la première région qui comprend le Nord, le Pas-de-Calais, la Somme, l'Aisne et les Ardennes, on ne fabrique presque exclusivement que de la bière de fermentation haute, alors que dans le reste de la France la fabrication à fermentation basse a presque

Produit de l'impôt par départe-

*Ce tableau donne en même temps d'une façon
en prenant pour moyenne*

Départements	1900	1901 (1)	1902
	francs	francs	francs
Ain	9.800	4.192	3.449
Aisne	1.041.860	513.103	556.915
Allier	151.951	65.850	53.348
Alpes (Basses)	4.182	2.218	2.363
Alpes-Maritimes	22.581	15.358	13.299
Ardèche	71.955	38.420	39.042
Ardennes	1.110.430	532.672	518.059
Ariège	3.916	1.816	1.926
Aube	69.733	18.377	15.265
Aude	16.752	28.741	32.376
Aveyron	17.323	8.758	9.119
Bouches-du-Rhône	253.561	137.468	129.671
Calvados	3.202	1.582	1.832
Cantal	12.713	6.425	6.521
Charente	58.320	25.032	23.066
Charente-Inférieure	14.039	7.128	6.247
Cher	34.675	14.285	13.091
Corrèze	12.977	6.105	6.644
Côte-d'Or	157.989	70.357	65.086
Côtes-du-Nord	12.157	6.099	7.543
Creuse	10.288	5.569	4.949
Dordogne	3.357	3.194	2.830
Doubs	185.836	103.752	88.004
Eure	4.888	2.083	4.217
Eure-et-Loir	46.581	18.955	17.395
Finistère	96.095	44.196	46.364
Gard	92.509	34.654	32.994
Garonne (Haute-)	76.260	39.772	41.246
Gers	1.036	421	446
Gironde	32.548	14.222	13.931
Hérault	58.399	32.217	25.180
Ille-et-Vilaine	25.557	12.860	16.477
Indre	78.882	35.220	29.684
Indre-et-Loire	75.580	37.660	30.279
Isère	86.987	37.762	40.184
Jura	34.127	17.364	16.181
Landes	—	—	257
Loir-et-Cher	5.633	2.539	2.398
Loire	121.273	62.865	66.910

(1) A partir de 1901 l'impôt a été ramené à 0 fr. 25 par degré-hectolitre. Il avait

ments, des années 1900 à 1908

*approximative en hectolitres les quantités fabriquées
une densité de 4 degrés*

1903	1904	1905	1906	1907	1908
francs	francs	francs	francs	francs	francs
3.631	4.044	2.265	2.694	2.410	3.396
603.625	591.951	476.064	616.676	532.423	560.313
55.200	66.218	57.337	63.835	59.899	61.491
1.808	2.272	1.759	1.572	1.307	1.216
19.136	22.665	19.742	23.410	20.930	25.498
37.248	37.704	35.921	33.446	32.229	32.195
544.657	550.050	505.064	552.055	524.267	521.248
1.829	1.553	1.624	2.057	2.015	1.961
14.720	15.600	14.096	15.161	14.360	17.162
34.247	36.633	32.931	31.978	31.259	29.367
7.949	7.704	6.604	7.389	8.674	9.055
112.022	113.464	112.302	124.104	127.973	139.772
2.710	2.183	1.312	1.419	1.273	1.504
6.034	7.018	7.221	6.456	6.072	6.109
23.713	28.840	25.252	29.687	26.562	28.280
6.564	6.696	5.465	6.097	5.730	5.932
13.589	15.673	14.782	15.162	13.532	14.214
6.606	8.383	6.922	8.531	7.565	7.303
67.534	73.035	67.759	66.908	60.751	58.483
13.921	12.853	5.149	10.500	6.263	11.786
4.791	5.117	5.064	5.224	5.327	5.386
2.961	4.165	3.643	4.540	3.991	4.270
93.359	95.453	94.306	101.154	102.856	107.377
6.746	7.133	3.985	6.694	5.351	6.738
21.652	21.173	16.366	21.761	20.288	24.025
58.862	62.781	53.974	74.782	61.681	79.645
28.102	31.732	32.917	32.926	31.162	31.162
45.308	52.864	51.707	58.860	56.403	63.374
408	446	319	293	179	—
16.381	18.480	18.997	22.993	22.882	22.859
28.493	31.749	32.087	35.594	29.677	33.449
23.241	23.700	11.477	17.695	13.555	21.123
30.114	29.501	25.634	30.377	26.528	26.349
32.662	36.515	34.580	37.443	32.792	38.651
38.670	41.767	38.777	41.175	41.468	41.188
16.699	18.310	15.726	13.703	12.533	11.448
176	203	187	203	167	160
2.862	3.358	2.379	1.488	1.561	1.760
63.739	68.413	66.991	74.790	71.983	68.842

été fixé à 0 fr. 50 auparavant.

Produit de l'impôt par départements,

Départements	1900	1901 (1)	1902
	francs	francs	francs
Loire (Haute-)	14.486	7.133	6.881
Loire-Inférieure	119.354	49.461	44.270
Loiret	46.693	21.324	18.994
Lot	3.909	1.630	1.404
Lot-et-Garonne	55.733	28.279	24.565
Lozère	17.790	9.029	9.345
Maine-et-Loire	7.343	2.795	619
Manche	13.507	7.188	9.014
Marne	558.879	257.350	220.552
Marne (Haute-)	168.215	76.492	81.240
Mayenne	7.740	3.187	2.389
Meurthe-et-Moselle	1.289.511	627.100	554.677
Meuse	426.895	189.148	173.985
Morbihan	27.179	18.006	24.373
Nièvre	5.297	3.239	2.377
Nord	11.996.181	6.253.559	6.055.711
Oise	199.411	80.189	91.301
Pas-de-Calais	3.582.606	1.988.174	1.970.183
Puy-de-Dôme	54.571	29.284	30.836
Pyrénées (Basses-)	35.656	16.717	17.146
Pyrénées (Hautes)	10.738	6.899	6.568
Rhin (Haut-)	37.131	20.424	16.291
Rhône	278.241	136.841	116.424
Saône (Haute-)	12.822	5.873	4.970
Saône-et-Loire	83.893	40.706	38.419
Sarthe	8.175	2.867	2.064
Savoie	17.131	8.147	7.319
Savoie (Haute-)	—	1.863	465
Seine	1.488.855	576.898	535.678
Seine-Inférieure	188.689	86.759	90.674
Seine-et-Marne	181.655	86.415	61.478
Seine-et-Oise	247.839	115.524	112.774
Sèvres (Deux-)	21.427	9.181	8.077
Somme	705.822	341.104	371.742
Tarn	26.009	11.759	13.470
Tarn-et-Garonne	45.698	23.006	24.872
Vaucluse	26.380	17.427	15.818
Vendée	14.625	5.223	4.272
Vienne	56.009	27.063	21.602
Vienne (Haute-)	69.027	32.133	31.499
Vosges	571.983	269.976	264.487
Yonne	21.196	8.719	6.921
Totaux et moyennes	26.886.736	13.512.927	13.080.913

(1) A partir de 1901 l'impôt a été ramené à 0 fr. 25 par degré-hectolitre. Il avait

des années 1900 à 1909 (suite et fin)

1903	1904	1905	1906	1907	1908
francs	francs	francs	francs	francs	francs
5.976	6.252	5.548	6 027	5.517	6.381
57.849	67.250	45.481	52.444	54.459	73.957
21.725	22.713	21.143	23.105	20.424	23.025
1.275	1 647	1.362	1.519	1.621	1.500
23.237	24.174	23 027	29.719	27.451	24.329
9.975	10.413	8.941	9.947	10.170	8.429
341	193	91	158	457	205
23.747	24.530	7.886	9.601	10.862	18.172
245.233	252.388	209.724	230.909	250.921	262.058
98.180	103.439	93.196	103.125	99.189	106 453
3.016	2.150	850	2.087	1.978	3.935
607.353	649.036	624 350	688.085	747.190	781.524
182.216	190.096	175.508	192.151	185.446	213.335
34.527	36.284	14.012	23.373	16.431	32.232
2.265	3.356	2.306	3.725	2.389	1.015
6.218.654	6.350.636	6.301.604	3.581.195	6.566.323	6 589.011
105.751	106.047	71.679	93.487	73.954	81.007
2.036.596	2.141 443	2.087.564	2.208.392	2.211.513	2.253 551
30.385	28.443	28.917	30.240	33.357	33.790
17 812	17.549	17.603	21.338	18.501	20.672
6 182	6.698	5.914	6.720	6.113	6.586
20.099	24.129	29.608	33.069	34.480	38.944
112.127	128.961	122.195	125.777	121.823	125.249
4.384	5.686	4.994	4.883	8.044	7.285
41.660	42.847	42.610	40.583	38.596	40.547
3.529	3.305	1.102	2.502	1.441	2 365
7.820	9.835	10.784	13.417	14.713	15.973
947	688	—	—	—	—
601 181	716.401	582.911	702.274	622.599	759.000
106 163	118.927	88.343	117.547	109.942	135.069
73.797	76.334	65.194	63.993	59.581	66 550
122.953	139 340	113.570	147.187	133.059	119.364
8.381	10.029	7.174	6.853	5.716	5.963
395.024	396.619	321.813	380.816	325.709	345 208
15.986	18.716	18.439	19.851	18 524	18.592
24.304	27.045	25.388	25.603	23.253	24.498
13.689	13.500	9.028	7.705	4.945	4.209
3.977	4.657	3.474	3.674	3.464	3.200
22.447	23.807	20.142	29.019	23.726	27.452
36.854	41.513	34.347	39.449	32.278	38 246
425.622	272.129	253.189	269.375	263.648	287.756
7.922	9.429	7.912	8.179	7.790	8.032
13.873.130	14.286.033	13.417.930	14.556.392	14.227.269	14.733.759
été fixé à 0 fr. 50 auparavant.					

La Fabrication par degrés-hectolitres et par

Départements	1900	1901	1902
	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.
Ain	19.600	16.768	13.770
Aisne	2.083.720	2.052.412	2.220.810
Allier	303.902	263.400	213.081
Alpes (Basses-)	8.364	8.872	9.434
Alpes-Maritimes	45.162	61.432	53.058
Ardèche	143.910	153.680	156.003
Ardennes	2.229.830	2.130.688	2.061.650
Ariège	7.832	7.264	7.703
Aube	139.466	73.508	61.060
Aude	33.504	114.914	127.872
Aveyron	34.646	35.032	36.475
Bouches-du-Rhône	317.122	549.872	518.060
Calvados	6.584	5.328	7.328
Cantal	25.426	25.700	26.085
Charente	116.640	100.128	92.170
Charente-Inférieure	28.078	28.512	24.956
Cher	69.350	59.140	52.337
Corrèze	25.954	24.420	26.562
Côte-d'Or	215.978	281.428	259.537
Côtes-du-Nord	24.214	24.396	30.042
Creuse	20.476	22.296	19.791
Dordogne	10.714	12.776	11.441
Doubs	271.672	415.008	351.991
Eure	9.776	8.332	14.970
Eure-et-Loir	83.162	75.820	69.577
Finistère	197.190	176.784	185.097
Gard	185.713	138.616	131.760
Garonne (Haute-)	152.320	159.088	164.575
Gers	2.072	1.684	1.785
Gironde	65.096	56.888	55.595
Hérault	116.398	128.868	100.560
Ille-et-Vilaine	31.114	51.410	65.858
Indre	157.763	140.880	118.736
Indre-et-Loire	151.160	150.640	121.067
Isère	173.974	151.048	160.692
Jura	68.254	69.456	65.505
Landes	»	»	1.021
Loir-et-Cher	11.266	10.156	9.590
Loire	242.546	251.460	267.562
Loire (Haute-)	28.972	28.532	27.447
Loire-Inférieure	238.708	197.844	176.696

départements de la bière de 1900 à 1908

1903	1904	1905	1906	1907	1908
Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.
14.503	16.176	9.038	10.776	9.460	13.584
2.397.861	2.353.630	1.891.907	2.466.704	2.129.692	2.241.253
220.373	261.388	229.301	255.340	239.596	245.964
7.232	9.088	7.020	6.288	5.228	4.864
76.421	90.345	78.723	93.640	83.720	101.992
148.864	150.663	143.685	133.784	128.916	128.780
2.169.235	2.192.622	2.014.929	2.208.220	2.097.068	2.084.991
7.317	6.212	6.496	8.228	8.060	7.844
58.871	62.400	56.384	60.644	57.440	68.648
136.696	146.330	131.334	127.912	125.036	117.468
31.795	30.787	26.415	23.556	34.696	36.220
448.087	453.855	449.144	496.416	511.892	559.088
10.841	8.733	5.096	5.676	5.092	6.016
24.135	28.070	28.814	25.824	24.288	24.436
94.731	115.156	100.869	118.748	106.248	113.120
26.233	26.764	21.860	24.388	22.920	23.728
54.285	62.512	59.009	60.648	54.128	56.856
26.397	33.518	27.685	34.124	30.260	29.212
268.777	291.629	270.891	267.632	243.004	233.932
55.524	51.366	20.597	42.000	25.052	47.144
19.163	20.128	20.257	20.896	21.308	21.544
11.845	16.629	14.573	18.160	15.964	17.080
373.302	381.326	377.133	404.612	411.424	429.508
26.913	28.439	15.918	26.776	21.404	26.952
86.608	83.438	65.372	87.044	81.152	96.100
233.802	250.881	215.814	299.128	246.724	318.580
112.284	126.912	130.108	131.704	124.648	124.648
181.041	211.155	206.724	235.440	225.612	253.496
1.632	1.785	1.275	1.172	716	»
65.367	73.356	75.552	91.972	91.528	91.436
112.460	125.575	128.267	130.376	118.708	133.796
92.862	94.725	45.819	70.780	54.220	84.492
120.442	117.978	102.535	121.408	106.112	105.396
130.590	145.997	138.163	149.772	131.168	134.604
154.680	167.066	155.063	164.700	165.872	164.752
66.675	72.980	62.778	54.812	50.132	45.792
704	808	750	812	668	640
11.428	13.430	9.515	5.952	6.244	7.040
254.955	273.650	267.964	299.160	287.932	275.368
23.874	24.977	22.162	24.108	22.068	25.524
231.054	268.751	183.225	209.776	217.836	295.828

La Fabrication par degrés-hectolitres et par

Départements	1900	1901	1902
	Degr.-Hectol.	Degr.-Hectol.	Degr.-Hectol.
Loiret	93.386	85.296	75.943
Lot	7.818	6.520	5.619
Lot-et-Garonne	111.466	113.116	98.232
Lozère	35.580	36.116	37.380
Maine-et-Loire	14.646	111.180	2.477
Manche	27.014	28.752	36.299
Marne	1.117.758	1.029.400	881.347
Marne (Haute-)	236.430	305.968	329.407
Mayenne	15.480	12.748	9.547
Meurthe-et-Moselle	2.579.022	2.500.400	2.217.026
Meuse	853.790	756.592	695.163
Morbihan	54.358	72.024	97.419
Nièvre	10.594	12.956	9.485
Nord	23.992.362	25.014.236	24.116.906
Oise	398.822	320.756	364.029
Pas-de-Calais	6.165.212	7.952.696	7.831.512
Puy-de-Dôme	109.142	117.136	123.046
Pyrénées (Basses-)	71.312	66.868	68.555
Pyrénées (Hautes-)	21.576	27.596	26.272
Rhin (Haut-)	74.262	81.696	65.132
Rhône	556.482	647.364	465.043
Saône (Haute-)	25.644	23.492	19.880
Saône-et-Loire	167.786	162.824	153.583
Sarthe	16.250	11.468	8.257
Savoie	34.262	32.688	29.231
Savoie (Haute-)	»	7.472	1.860
Seine	2.977.710	2.305.872	2.124.023
Seine-Inférieure	377.378	347.036	361.270
Seine-et-Marne	363.310	345.660	245.668
Seine-et-Oise	595.678	602.096	446.649
Sèvres (Deux-)	42.854	36.724	32.060
Somme	1.411.644	1.364.416	1.476.676
Tarn	52.018	47.036	53.727
Tarn-et-Garonne	91.396	92.024	99.488
Vaucluse	53.760	69.708	63.270
Vendée	39.250	20.892	17.074
Vienne	112.018	108.252	86.327
Vienne (Haute-)	138.054	123.532	125.917
Vosges	1.143.966	1.079.904	1.011.184
Yonne	42.392	34.876	27.384
Totaux et moyennes	53.773.472	54.051.708	52.050.370

départements de la bière de 1900 à 1908 *(suite et fin)*

1903	1904	1905	1906	1907	1908
Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.	Degr.-hectol.
86.879	90.885	84.530	92.420	81.696	92.100
5.100	6.557	5.424	8.076	6.484	6.000
92.940	96.664	92.109	118.876	109.804	97.316
39.884	41.606	35.736	39788	40.680	33.716
1.364	773	363	632	628	820
94.565	97.734	31.000	38.404	43.448	72.688
979.675	1.006.234	838.586	923.636	1.003.684	1.048.232
391.829	412.707	372.031	412.500	396.756	425.812
12.043	8.540	3.382	8.348	7.912	15.740
2.429.082	2.594.740	2.495.349	2.752.340	2.988.760	3.126.096
728.168	759.661	701.605	768.604	741.784	853.340
138.047	145.043	56.038	93.492	65.724	128.928
8.791	13.413	9.465	14.900	9.556	4.060
24.810.436	25.334.966	25.143.144	26.330.196	26.265.692	27.356.040
422.170	422.712	285.721	373.943	295.816	324.028
8.115.222	8.530.145	8.317.286	8.833.568	8.846.052	9.014.214
121.312	113.435	115.593	120.960	133.428	135.160
71.250	70.161	70.416	85.352	74.004	82.688
24.726	26.792	23.656	26.880	24.452	26.344
80.395	96.515	118.432	132.276	137.920	155.776
446.583	515.364	488.321	503.108	487.292	500.996
17.516	22.714	19.977	19.582	32.176	29.140
166.603	171.280	170.362	162.332	154.384	162.188
14.114	13.218	4.407	10.008	5.764	9.460
29.842	39.120	42.499	53.668	58.852	63.892
3.790	2.707	—	»	»	»
2.403.186	2.862.122	2.329.863	2.809.096	2.491.360	3.036.000
422.891	473.696	351.979	470.188	439.768	540.276
294.856	305.054	260.585	255.972	238.324	266.200
491.349	556.983	453.644	588.748	532.236	477.456
33.443	40.051	28.622	27.412	22.864	23.852
1.560.379	1.554.099	1.289.822	1.523.264	1.302.836	1.380.832
63.459	74.668	73.523	79.404	74.096	74.368
96.287	108.178	101.552	102.412	94.012	97.992
54.755	54.000	36.110	30.820	19.780	16.836
15.896	18.620	13.897	14.696	13.856	12.800
89.751	95.230	80.567	116.076	94.904	109.808
146.385	166.050	137.383	157.796	129.112	152.984
1.695.497	1.087.583	1.012.371	1.077.500	1.054.591	1.151.024
28.743	37.484	32.446	32.716	31.160	32.128
54.719.060	56.959.079	53.525.451	58.225.568	56.745.486	58.743.978

partout éliminé la fermentation haute. La région du Nord consomme sur place la presque totalité de sa fabrication et n'en envoie que de faibles quantités à Paris, quantités qui sont bues par les personnes originaires de ces départements qui habitent la capitale, alors que la brasserie de l'Est envoie, au contraire, ses produits dans toute la France et en exporte aux colonies et à l'étranger.

La région parisienne a aussi une industrie brassicole très développée. Autrefois les brasseries y étaient assez nombreuses, mais depuis la suppression des droits d'octroi sur les boissons hygiéniques en 1901, leur nombre a beaucoup diminué. Les petites brasseries ont disparu, alors que la consommation augmentait, celles qui restaient en ont bien profité, mais ce sont surtout les brasseries des environs de Paris qui ont le plus bénéficié de cette situation. La consommation de la bière est de plus en plus en faveur près de la population ouvrière parisienne pour qui l'on fabrique des bières légères qui constituent une boisson très saine à un prix très peu élevé.

Si la fabrication et la consommation de la bière augmentent en France, il n'en est pas de même de l'importation des bières étrangères. Cette importation est à peu près négligeable maintenant, la bière française a fini par éliminer presque complètement la bière étrangère du marché français.

Voici le tableau détaillé de ces importations pendant les dix dernières années, ainsi que celui de notre exportation que nous verrons un peu plus tard.

Importation et exportation de la bière en France de 1892 à 1908

Importation. Quintaux métriques

Pays	1892	1893	1894	1895.	1896	1897
Allemagne.	160.452	157.625	148.029	156.528	154.615	149.160
Angleterre.	16.175	15.004	13.513	13.039	14.185	13.360
Autriche-Hongrie . .	2.532	1.680	1.720	1.321	1.178	2.793
Suisse	»	»	»	»	»	»
Autres pays	33.711	27.320	21.380	16.362	13.177	14.090
Totaux.	212.870	201.630	184.642	187.250	183.155	179.403

Pays	1898	1899	1900 (*)	1901	1902	1903
Allemagne.	143.388	151.524	189.634	155.31	148.332	147.210
Angleterre.	14.430	14.229	15.490	14.296	10.705	13.197
Autriche-Hongrie . .	2.711	2.188	4.800	2.084	4.866	8.033
Suisse, l.	»	»	8.647	3.162	3.862	2.641
Autres pays	13.790	13.198	14.766	12.744	10.074	10.774
Totaux.	174.319	181.239	233.337	186.642	179.839	181.855

Pays	1904	1905	1906	1907	1908	1909
Allemagne.	150.298	142.112	138.863	127.162	121.984	»
Angleterre.	12.429	12.867	12.949	13.767	14.800	»
Autriche-Hongrie . .	9.114	9.896	11.877	10.422	9.632	»
Suisse	3.704	2.717	3.205	3.285	2.450	»
Autres pays	11.407	11.725	12.556	13.365	13.483	»
Totaux.	186.952	179.317	179.450	168.001	162.349	»

(*) Année de l'Exposition. Affluence et étrangers qui détermine une augmentation anormale d'importation de bière étrangère. Pour les sept premiers mois de l'année 1909, la diminution sur la période correspondante de 1908 est déjà de 15.000 quintaux métriques.

Exportation. Quintaux métriques

Pays	1892	1893	1894	1895	1896	1897
Algérie	»	»	»	»	»	»
Autres pays	»	»	»	»	»	»
Totaux.	51.781	70.748	61.899	87.533	93.389	106.235

Pays	1898	1899	1900	1901	1902	1903
Algérie	»	»	»	25.745	28.220	27.804
Autres pays	»	»	»	84.921	88.342	85.856
Totaux.	111.383	121.720	117.620	110.666	115.588	113.660

Pays	1904	1905	1906	1907	1908	1909
Algérie	32.745	32.455	31.462	28.495	25.773	»
Autres pays	85.575	70.005	71.446	74.725	77.721	»
Totaux.	118.320	102.460	102.908	103.220	103.494	»

L'importation étrangère est donc absolument minime, le cent cinquantième environ de notre fabrication. Elle est de provenance allemande pour les deux tiers, 120.000 quintaux métriques en 1908, ce qui fait, en comptant l'hectolitre de bière à 150 kilos, fût compris, 80.000 hectolitres environ. C'est une quantité à peu près négligeable surtout si l'on ajoute que la majeure partie de ces 80.000 hectolitres sont bus par la nombreuse colonie allemande de Paris. C'est à la suite d'une vigoureuse campagne de presse, faite en 1886-1887 par M. Robert Charlie, que le mouvement des importations alle-

mandes diminua pour arriver au bas chiffre actuel.

Voici maintenant un tableau de nos importations globales de bière depuis 1876, dans lequel on peut suivre, pas à pas, le recul de l'importation des bières étrangères.

Importation des bières étrangères de 1876 à 1908

1876.	297.039 hectolitres
1877.	318.416 »
1878.	351.246 »
1879.	310.727 »
1880.	378.752 »
1881.	413.675 »
1882.	414.703 »
1883.	413.837 »
1884.	381.351 »
1885.	333.415 »
1886.	292.563 »
1887.	236.227 »
1888.	188.306 »
1889.	224.321 »
1890.	174.415 »
1891.	169.374 »
1892.	141.413 »
1893.	134.421 »
1894.	123.053 »
1895.	124.835 »
1896.	122.103 »
1897.	119.604 »
1898.	116.212 »
1899.	120.826 »
1900.	155.558 »
1901.	125.094 »
1902.	119.892 »
1903.	121.236 »
1904.	124.637 »
1905.	119.544 »
1906.	119.600 »
1907.	112.000 »
1908.	108.232 »

En ce moment nous assistons à une augmentation de l'importation des bières anglaises, augmentation très minime en vérité, mais qui contraste avec la diminution des bières allemandes. Les bières anglaises ne correspondant pas du tout au goût français, ce sont des bières d'un degré alcoolique très élevé et qui n'ont aucun rapport avec nos bières légères et fines.

En résumé, le marché français est à peu près fermé à la bière étrangère et, malgré la fausse opinion qu'ont certains de l'importance de la consommation de la bière allemande en France, les chiffres sont là qui réduisent à sa juste valeur, et c'est bien peu de chose, l'importance de son débit : on boit en France environ 1 litre de bière allemande sur 190 litres de bière française. Inutile d'insister sur des chiffres aussi concluants.

Par contre, notre exportation a eu une tendance à augmenter légèrement jusqu'en 1904, mais à partir de ce moment elle est restée stationnaire, bien qu'il y ait une situation sur laquelle nous reviendrons un peu plus loin. Voici le tableau de nos exportations en hectolitres de 1876 à 1908.

Exportation de la bière française, de 1876 à 1900

1876	23.608 hectolitres
1877	27.915 »
1878	27.802 »
1879	28.106 »
1880	29.267 »
1881	26.702 »
1882	26.976 »

1883	25.721 hectolitres
1884	39.264 »
1885	27.422 »
1886	30.618 »
1887	31.798 »
1888	39.619 »
1889	38.491 »
1890	35.860 »
1891	40.590 »
1892	34.498 »
1893	47.174 »
1894	41.266 »
1895	58.355 »
1896	62.651 »
1897	70.823 »
1898	74.255 »
1899	81.148 »
1900	78.413 »
1901	73.110 »
1902	77.058 »
1903	75.773 »
1904	78.880 »
1905	68.306 »
1906	68.605 »
1907	68.813 »
1908	68.996 »

Notre exportation est donc très peu importante, il y aurait peut-être quelque chose à faire de ce côté, mais ce que nous voulons surtout faire remarquer, c'est que nous avons actuellement une exportation qui atteint les deux tiers de notre importation, l'écart sur des quantités aussi petites est donc très faible et nous pouvons dire qu'en France on ne consomme pour ainsi dire que de la bière française.

Nous ferons encore une autre remarque au sujet de notre exportation ; depuis 1901 l'administration des

douanes fait dans ses statistiques une distinction entre la bière envoyée en Algérie et celle expédiée dans les autres pays. Or, nous pouvons constater que depuis 1906 notre exportation sur l'Algérie a une tendance à diminuer. Cela tient à ce qu'une nouvelle brasserie a été créée à Alger. En revanche, notre exportation sur l'étranger s'est accrue d'une quantité très légèrement supérieure, de sorte que les totaux ont peu varié.

En somme, l'examen des statistiques donne une impression tout à fait rassurante sur la situation du marché de la bière au point de vue de la concurrence étrangère à peu près nulle et de l'augmentation de la consommation qui, quoique lente, n'en constitue pas moins un excellent symptôme. Seule notre exportation pourrait être meilleure. La consommation intérieure augmente, il est certain qu'elle pourrait être encore plus importante, et il serait très désirable qu'elle le fût. peut-être trouverait-on dans le développement de la consommation des boissons hygiéniques et surtout de la bière un remède efficace à l'accroissement de l'alcoolisme. Par les soins que réclame sa fabrication, par l'absence à peu près absolue de falsifications, et surtout par sa faible teneur en alcool, elle constitue la boisson hygiénique par excellence et, en outre, d'un bon marché qui la rend facilement accessible à la classe ouvrière. Le département du Nord constitue un exemple frappant. Ce qu'il faudrait c'est une propagande intelligente et soutenue en faveur de la bière, et ce sont, au contraire, à tout instant, des campagnes

intéressées menées contre cette boisson, on se heurte à des préjugés qu'on entretient complaisamment alors qu'il serait utile de les détruire dans l'intérêt même de la santé publique.

Nous ne reviendrons pas sur la situation de la brasserie française au point de vue des matières premières qui entrent dans la fabrication de la bière, nous l'avons vue en détail au commencement de ce travail, nous insisterons plutôt sur la vente de la bière et sur la concurrence effrénée à laquelle elle donne lieu de nos jours.

La bière est livrée soit en fûts, soit en bouteilles, et depuis quelques années ce dernier mode a pris une extension extrêmement considérable et qui n'est pas prêt de s'arrêter, entraînant des modifications importantes dans les installations, nécessitant un accroissement énorme du matériel de livraison, des installations coûteuses pour le rinçage et le remplissage des bouteilles et, par conséquent, des immobilisations nouvelles de capitaux, mais avec cet avantage précieux pour le brasseur que sa bière est livrée intacte et en bon état au consommateur. À côté de cet avantage indéniable il présente aussi des inconvénients nombreux et surtout un accroissement de frais généraux très marqué. De cette transformation du mode de vente une situation extrêmement difficile est résultée, c'est ce qu'on appelle la « crise du matériel ». Tant que la livraison n'avait lieu qu'en fûts, évidemment, il en disparaissait un certain nombre ; mais beaucoup de personnes auraient encore considéré leur détournement

comme un vol, alors qu'il n'en est pas de même pour les bouteilles. On y portait si peu attention dans la clientèle qu'il en résultait des pertes telles pour les brasseurs qu'ils ont été obligés d'en arriver à peu près partout à l'obligation de faire consigner le prix de la verrerie. Ce n'est pas encore une mesure générale, mais dans la nécessité ou l'on en est actuellement de réduire le plus possible les frais généraux, elle s'impose de plus en plus impérieusement, si l'on ne veut pas que la livraison de la bière en bouteilles ne donne des mécomptes sérieux. Nous devons, d'ailleurs, reconnaître que dans la majorité des cas les clients se soumettent assez facilement à cette formalité qui n'est, en somme, pour eux, qu'une formalité qui, sans augmenter le prix de la bière payé par le client, diminue les pertes du brasseur.

En résumé, la situation de la brasserie française serait favorable s'il ne fallait considérer que les chiffres de la production et de l'importation : la consommation prenant chaque jour de l'extension, l'importation étrangère diminuant d'une façon progressive et continue, il ne devrait donc y avoir comme facteur de trouble que les variations du prix des matières premières et les perturbations atmosphériques, si importantes dans cette industrie, puisque, par suite de l'abaissement anormal de la température, comme cela s'est malheureusement produit pendant les mois de juin et de juillet de cette année, les sorties de bière peuvent, dans certaines usines, tomber brusquement de plus des deux tiers et entraîner des pertes des

plus importantes. Mais ce ne sont pas ces causes extérieures qui sont la véritable raison de la situation très difficile dans laquelle la brasserie se débat en ce moment, le mal est plus profond. Comme nous l'avons déjà signalé à plusieurs reprises, c'est d'une concurrence trop vive et surtout mal comprise que vient cette situation si pleine de dangers pour l'avenir de l'industrie, car c'est un fait certain, que dans la plupart des cas il est presque impossible de relever les prix de vente une fois qu'on les a diminués. Or, depuis quelques années c'est surtout du côté de la baisse des prix que s'est porté le principal effort, de telle sorte que de diminution en diminution on a dépassé, et de beaucoup, les économies que les nouveaux procédés de fabrication et l'emploi d'appareils perfectionnés permettent d'atteindre, et qui, le plus souvent, ne peuvent porter que sur des sommes relativement faibles à l'hectolitre, d'autant plus, qu'en même temps, en raison même de l'acharnement de la concurrence, les frais de vente augmentent dans des proportions inouïes, par la multiplication du nombre des vendeurs, la clientèle ayant besoin d'être visitée constamment pour être tenue en main. Cette façon d'opérer entraîne des frais très élevés, le représentant ne peut pas visiter un client sans consommer. C'est, d'ailleurs, une très vieille habitude, consciencieusement conservée dans certaines régions du Nord, où, lorsque le brasseur vient dans un cabaret, il paye une tournée, « la tournée du brasseur », à tous les consommateurs présents. Dans certains cas, pour faire

un nouveau client, le premier hectolitre vendu revient quelquefois, et nous l'avons vu personnellement, à plus de cent francs. En dehors de la diminution des prix de vente qui atteint quelquefois 2 francs l'hectolitre, il y a encore les frais accessoires que nous avons déjà signalés dans un chapitre précédent. S'il n'y avait que ces frais accessoires si lourds soient-ils, la situation serait certainement moins grave qu'elle ne l'est, mais ils viennent s'ajouter à l'avalissement des prix de vente, à l'augmentation du prix des matières premières et des matériaux. Y trouvant, au contraire, une excitation nouvelle, obligée de chercher à multiplier ses débouchés pour contrebalancer par l'augmentation de la production la diminution des bénéfices à l'hectolitre, voyant augmenter chaque jour d'une façon inquiétante ses frais généraux, la brasserie tourne dans un cercle vicieux. Les moyens particuliers adoptés pour remédier à une situation particulière, ayant pour résultat d'empirer la situation générale n'ont qu'une action momentanée. Depuis un certain nombre d'année, on travaille à chercher une solution, mais les habitudes de concurrence sont tellement enracinées que les résultats ne sont qu'éphémères. Ce n'est pas une raison pour désespérer ; chaque tentative, d'où qu'elle vienne, apporte sa pierre à l'édifice, et surtout chaque effort, même si le résultat n'est pas apparent, ne reste pas stérile, il en reste toujours quelque chose, c'est l'idée de la nécessité de plus en plus impérieuse d'une entente pour mettre fin à cette concurrence sans issue.

Depuis quelques années les tentatives se multiplient, malheureusement, les résultats n'ont pas répondu aux efforts qui ont été tentés.

II. — *Les Ententes.*

La crise qui sévit sur la brasserie ne date pas d'aujourd'hui, il y a longtemps, en effet, dès le commencement même de cette tendance à l'avisement des prix, que le cri d'alarme fut poussé, mais, au début, quand on ne voyait que le résultat sans vouloir apercevoir le danger, cependant imminent, comme l'expérience l'a montré, on ne s'en préoccupa pas outre mesure, les sacrifices faits n'atteignant pas encore dans le vif l'industrie tout entière, ceux qui étaient les moins bien armés souffraient seuls ; puis, au fur et à mesure que les années s'écoulaient, la diminution des prix continuant, puisque c'était un des modes de concurrence qu'on pratiquait de plus en plus, les sacrifices devinrent de plus en plus lourds, au point que certains y succombèrent. C'est alors que les premiers projets, partant de cette idée qu'il fallait supprimer cette concurrence, prirent jour.

Ces projets peuvent se diviser en deux grandes catégories : les ententes générales tendant à englober la brasserie française tout entière mais exigeant des moyens financiers démesurés et les ententes particulières dont le but était seulement de régler la concurrence, à en diminuer l'âpreté. Elles ne nécessitaient pas de capitaux

nouveaux, mais seulement une communauté suivie de vues et d'efforts de la part des adhérents.

Ce furent d'abord des projets de très vaste envergure, trop vastes à coup sûr, en tous cas qui tombèrent sur un terrain qui n'était pas encore préparé. C'étaient des projets qui, pour réussir, nécessitaient le concours de capitaux énormes, qui, théoriquement, paraissaient pouvoir donner des résultats, mais dont la réussite, dans l'état actuel de l'industrie de la brasserie en France, ne pouvait être que très difficilement espérée.

Certains consistaient à former de toutes les brasseries actuellement en exploitation une immense société dans laquelle chaque brasserie serait rachetée à un prix déterminé, le même pour toutes les brasseries, et qui varierait de 40 à 100 francs par hectolitre, par conséquent beaucoup trop élevé, payable en actions de la nouvelle société. Le but paraissait assez séduisant, il permettait de diminuer les frais généraux dans des proportions considérables en ne continuant à fabriquer que dans un nombre relativement limité d'usines, tout en conservant les autres comme entrepôts ayant à leur tête les anciens brasseurs qui, alors, en qualité de chefs d'entrepôts, auraient continué à être en relations directes avec leur clientèle habituelle. C'était là un des projets les plus simples, mais des difficultés insurmontables tenant tant à l'organisation de la brasserie qu'à l'impossibilité presque absolue de réunir les premiers capitaux nécessaires à l'entreprise en empêchèrent même un commencement de réalisation. Puis,

ce furent ensuite des projets toujours de même envergure mais dont seuls les moyens paraissaient différents, bien qu'au fond, en y regardant de plus près, les différences devinssent à peu près insensibles. Au lieu de la vente de ces brasseries rachetées sur une société centrale, si l'on peut dire, il ne s'agissait plus que de la location de ces brasseries pour une période d'une durée déterminée et relativement courte. Pas plus que le précédent ce projet ne réussit. Ces insuccès ne ralentirent pas le zèle des auteurs qui, réduisant dans une certaine mesure le cadre de leurs propositions, étudièrent la formation d'Unions régionales dans lesquelles les brasseries devaient se contenter de vendre dans leurs régions, toute vente dans une région autre devait être grevée en plus du prix normal du prix de transport, ce qui constituait, en somme, une protection assez forte contre la concurrence des autres régions, obligées de faire supporter au client, d'une façon directe et apparente, la charge complète des prix du transport. Pas plus que pour les précédents projets l'application de cette dernière combinaison ne fut tentée, elle ne pouvait, d'ailleurs, pas l'être d'une façon sérieuse. Malgré une ou deux nouvelles tentatives aussi infructueuses, d'ailleurs, ces idées d'ententes générales, ces projets grandioses furent abandonnés définitivement comme impraticables, mais ils ne furent pas complètement inutiles, car ils permirent, en réduisant à des proportions infiniment plus modestes mais aussi plus pratiques les modifications à apporter

dans le régime économique de la vente de la bière, d'entrer dans la voie de ces « ententes pratiques » dont plusieurs furent mises à l'essai avec des résultats appréciables, voie dans laquelle il aurait fallu pouvoir persévérer plus longtemps qu'on n'a pu le faire.

Ces ententes furent assez nombreuses et furent essayées dans les différentes parties de la France, à Paris, dans l'Est, dans la Somme, dans l'Aisne, dans le Midi, dans le Centre, dans l'Ouest, enfin un peu partout. Quelques-unes comprirent des régions importantes, d'autres, au contraire, furent réduites à une seule ville, quelquefois même à deux brasseurs, mais quelle que soit leur extension ou le cercle restreint dans lequel elles évoluaient, le principe était le même, réduire les dangers de la concurrence tout en conservant à chaque affaire, son autonomie, sa liberté d'action que dans les précédents projets ils étaient obligés d'abdiquer.

Voici une forme d'entente pour le relèvement des prix faite en 1907 entre les brasseurs de la région parisienne.

« Les soussignés, brasseurs de la Région de Paris et
« des départements limitrophes, ont, à l'unanimité, dé-
« cidé d'informer leur honorable clientèle qu'en présence
« du renchérissement des matières premières et des
« charges multiples qui ne cessent de grever l'industrie
« brassicole et augmentent le prix de fabrication et de
« revient des bières, ils sont dans l'obligation de faire

« subir une augmentation de 10 0/0 sur les prix de vente
« des bières (Genre Double et Simple) actuellement pratiqués, à partir du premier février prochain.

Le 26 janvier 1907.

Ont signé par ordre alphabétique :

Brasserie M. Bassot (Bière Moritz) 189, rue de Vaugirard, à Paris.

Brasserie du Croissant, à Puteaux (Seine).

Brasserie Jules Demory, 12, rue Broca, à Paris.

Brasserie Dumesnil frères, 30, rue Dareau, à Paris.

Brasserie de l'Espérance, à Ivry-Port (Seine).

Brasserie Filley, 15, rue de la Voie Verte, à Paris.

Brasserie de la Flèche d'Or à Savigny-sur-Orge (Seine-et-Oise).

Brasserie de la Nouvelle-Gallia, 12, rue de la Voie Verte, à Paris.

Brasserie Heimerdinger et Lurck, à Arcueil-Cachan, Seine.

Brasserie La Bohemia, 72, rue de la Glacière, à Paris.

Brasserie de la Maison Blanche, 26, avenue d'Italie, à Paris.

Brasserie Karcher et C^{ie}, 139, rue des Pyrénées, Paris.

Brasserie de la Meuse, à Sèvres.

Brasserie Mirand-Devos, à Versailles.

Brasserie des Moulineaux, à Issy-les-Moulineaux (Seine).

Brasserie de la Rose Blanche, à Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise).

Voilà un exemple de ces ententes, quelqu'en ait été le but apparent, le résultat était le même, le principe aussi. Les moyens seuls différaient. C'était la baisse des prix qui était visée directement et l'entente avait alors pour but de fixer les prix de vente au-dessous desquels il était interdit de descendre, et c'était là au fond le but véritable. Au lieu de marcher directement vers ce but en s'attaquant tout de suite au prix de vente lui-même, soit en le relevant, soit en enlevant la tentation de la baisse, c'est surtout du côté des frais accessoires de la vente que beaucoup d'efforts se sont portés. Tantôt il s'agissait d'une entente pour faire payer la glace donnée gratuitement jusque-là. Il y a là une pratique extrêmement onéreuse pour le brasseur. Dans beaucoup d'endroits, sauf à Paris, les brasseurs ont l'habitude de donner aux cafetiers la glace nécessaire pour faire rafraîchir la bière. Si l'on s'en tenait là, il n'y aurait encore que demi mal, mais, malheureusement, la plupart du temps cette glace sert à toute autre chose qu'à faire rafraîchir la bière, elle sert au débit des apéritifs, dans certains endroits même les brasseurs fabriquent des carafes frappées qu'ils donnent chaque jour en quantités souvent considérables à leurs clients ; quelquefois même les cafetiers donnent, ou encore vendent, à leur tour de la glace à emporter, il y a là une cause d'augmentation des frais généraux extrêmement importante et dans plusieurs cas les brasseurs se

sont entendus pour réduire dans des proportions déterminées la quantité de glace qu'ils donnent gratuitement, soit même pour la faire payer un prix minime, quelques centimes seulement le kilogramme, mais qui suffit à empêcher le cafetier de la gaspiller inutilement.

D'autres ententes avaient pour but de supprimer complètement certains frais de réclame sous forme de cadeaux qu'on était accoutumé de faire aux clients.

Avec les projets qui visaient directement le prix de vente lui-même, d'autres aussi avaient, en raison même de la crise qui prenait une extension dangereuse, une importance considérable par les résultats qu'ils pouvaient avoir ; nous voulons parler des projets d'entente pour le facturage du matériel.

L'évolution qui s'est produite depuis quelques années dans la vente de la bière et l'extension considérable de la vente en bouteilles nécessite l'emploi d'un matériel de verrerie très-considérable, puisque pour les brasseries importantes c'est par centaines de mille qu'on les compte, immobilisant par là même des capitaux très sérieux. C'est un matériel qui se trouve complètement dispersé et qui était jusqu'ici soumis à la bonne volonté du client, qui n'y attachait pas une importance aussi considérable qu'à la fûtaille, le laissait s'égarer et, quelquefois aussi, l'employait à des usages variés. Quand il n'arrivait pas que, par un parti pris vraiment étrange, comme cela se passait dans une grande ville de l'Ouest, les ouvriers jetassent dans la rivière ou dans le port les bouteilles

qu'ils venaient de vider, causant ainsi des pertes énormes au brasseur.

Comme cet état de choses s'aggravait au fur et à mesure que la vente en bouteilles prenait de l'extension, ce fut principalement de ce côté que se porta l'attention dans les projets d'entente. La consignation du matériel devint une des questions les plus importantes des réunions, car, au début, les essais individuels qui avaient été tentés dans cette voie n'avaient pas été poussés très loin, dans la crainte de voir les clients donner la préférence aux brasseurs qui ne consignaient pas. Si toutes les ententes ne réussirent pas complètement, du moins elles habituèrent les brasseurs à cette idée qu'il était absolument nécessaire de remédier rapidement à ces abus si coûteux, et, depuis, certains d'entre eux allèrent hardiment dans cette voie. Sans perdre de clientèle ils sont arrivés par ce moyen à supprimer complètement les pertes qu'ils faisaient jusqu'alors sur leur matériel de bouteilles. Depuis cette année, même à Paris, la consignation est devenue la règle générale.

Deux conventions sont particulièrement intéressantes à étudier. L'une fut conclue à Nancy le 1^{er} décembre 1906, l'autre à Avignon quelques mois après, le 4 mars 1907.

Dans la première, les adhérents s'engageaient à faire payer à partir du 1^{er} janvier 1907 les bouteilles qui ne seraient pas rendues. Pour arriver à ce résultat, ils devaient à la livraison les facturer à raison de 0 fr. 10, ce

qui est très modéré. Les caisses et autres emballages continuaient à être prêtés. Le territoire sur lequel cet accord devait être mis en pratique fut très exactement délimité. Des cotisations étaient prévues qui se décomposaient en une somme fixe, dix francs ou vingt francs suivant le cas, plus une somme variable fixée à 0 fr. 05 par cent bouteilles vendues dans le rayon.

Cet engagement prévoyait, en outre, des pénalités allant de 100 à 500 francs en cas d'infraction. Deux autres particularités étaient à retenir, d'abord les participants s'engageaient à rendre à leurs confrères le matériel que leurs livreurs auraient repris par erreur, puis, étaient formellement interdits les moyens détournés, comme escompte supplémentaire, réduction de prix, ristournes, destinés à atténuer auprès des clients l'effet que pouvait avoir la mise en pratique des nouvelles conventions. Cet engagement fut signé d'un certain nombre de brasseurs et d'entrepositaires de la région lorraine.

L'autre convention fut établie à Avignon l'année suivante. Le principe était le même, avec quelques différences de détail. Les bouteilles bouchées au liège devaient être facturées à raison de 0 fr. 10, celles qui étaient munies de bouchons mécaniques à raison de 0 fr. 20. Quant au matériel de livraison, qui dans l'entente de Nancy continuait à être prêté, il est facturé à raison de deux francs par caisse.

La cotisation est fixée à 50 francs et, comme dans le cas précédent, une organisation de la vérification y est

prévue. Une autre différence se rencontre dans la forme de l'engagement. En effet, les signatures données dans cette réunion furent seulement conditionnelles. Les uns adhérèrent sous la condition que les entrepositaires de bière de leur région consigneraient également leur matière d'autres encore sous la condition que le périmètre de consignation serait déterminé et accepté par eux avant le 1^{er} avril suivant.

Malheureusement, soit par indifférence soit pour toute autre cause, ces ententes dont nous donnons le texte *in extenso* à la fin de ce travail, n'ont pas donné les résultats immédiats que l'on était en droit d'en attendre. Cependant elles n'ont pas été inutiles, loin de là, car elles ont montré pendant le temps où elles ont fonctionné, les avantages des résolutions prises. Certains qui les avaient signées sous les réserves les plus formelles, se sont décidés ensuite à les appliquer individuellement et dans leur intégralité, sans se soucier de leurs voisins. Les résultats qu'ils en ont obtenus ont été des plus satisfaisants et leur a prouvé que les craintes qui les faisaient reculer jusqu'alors étaient chimériques. Il n'en reste pas moins qu'ils n'auraient peut-être pas osé entreprendre cette petite révolution s'ils s'étaient, tout d'abord, sentis seuls à tenter l'expérience.

Ce n'est, d'ailleurs, pas seulement en France que la nécessité de ces ententes s'est fait sentir impérieusement. En Suisse, également, une entente entre brasseurs a été conclue le 23 janvier 1907. Il ne s'agit plus de sauve-

garde du matériel ou même de relèvement des prix : l'objet de l'engagement est encore plus important, il ne s'agit rien moins que de supprimer purement et simplement la concurrence en consolidant la situation acquise par chaque brasserie. C'est, en effet, la garantie de la clientèle actuelle, qui fait la base de ce traité, cela pour toute sa durée et sous des pénalités pécuniaires extrêmement sévères. Ces pénalités ne sont pas uniquement constituées par des amendes, elles se complètent par une indemnité payée par le contrevenant à celui qui est victime de ses agissements, indemnité proportionnée au préjudice causé et qui se calcule à raison de 10 francs par hectolitre et par an pendant une durée de trois années. Une autre particularité, c'est que les adhérents ont toute liberté à l'encontre de ceux qui n'ont pas souscrit l'engagement, ils sont libres de leur prendre leur clients, mais lorsque ces dissidents veulent à leur tour profiter de cette entente, ils sont à leur entrée obligés de rendre aux membres de l'association les clients qu'ils auraient pu leur prendre depuis la mise en vigueur de l'accord, alors que ces derniers ne sont pas tenus à la même obligation envers eux.

Cette entente a donné d'excellents résultats, un moment les débitants suisses, considérant que leur liberté était compromise par cet état de choses, résolurent de créer une brasserie coopérative, ils ne donnèrent pas suite à cette idée mais, par contre, le tribunal fédéral n'a pas hésité à différentes reprises à appliquer ce

règlement par ses signataires ou leurs ayant-droits.

Actuellement, le mouvement a encore évolué en France. Le but poursuivi ne varie pas, c'est toujours réduire dans la mesure du possible la concurrence, non pas dans ses effets utiles mais seulement dans son excès. Le principe n'est plus le même, c'est maintenant la substitution de l'assurance à l'entente.

Dans les projets que nous venons d'analyser c'est par le consentement mutuel qu'on espérait réaliser ce progrès, chacun s'interdisant de diminuer ses prix de vente au delà d'un minimum fixé, dans certains cas même, s'engageant à les augmenter d'une quotité déterminée, alors que dans le nouveau projet que nous allons examiner et qui est tout récent, c'est l'intérêt même de la concurrence par la baisse des prix qui se trouve supprimé. Voici en effet comment M. Fluhr, président de l'*Union générale des Syndicats de la Brasserie française* et du *Syndicat des Brasseurs de l'Est de la France*, explique le mécanisme de cette combinaison.

« Nous partons de ce principe que la crise qui sévit actuellement sur la brasserie est indéniable. Cette crise se manifeste par l'avilissement général des prix pratiqué par des concurrents qui obéissent à des calculs plus ou moins subtils.

« Pour y remédier, nous avons essayé l'année dernière toute une série de combinaisons restrictives de la liberté individuelle, et tendant à la limitation de la concurrence, à la fixation de prix minima,

avec, comme corollaire, la consignation du matériel.

« Toutes ces combinaisons que l'avenir prouvera très bonnes en elles-mêmes, se sont heurtées au même écueil, la crainte du dissident.

« On a peur de se trouver désarmé, enchainé par ses propres engagements en face d'un dissident resté libre de ses actes et de vous concurrencer par tous les moyens.

« Cette crainte, nous l'avons reconnue tellement légitime qu'elle nous a engagé à recourir à un autre procédé.

« Dans la combinaison nouvelle il n'y a aucun engagement à observer un prix minimum quelconque : tout brasseur reste absolument libre de lutter comme il l'entend contre ses concurrents, l'écueil que nous signalions disparaît donc complètement.

« Nous arrivons de plus, par notre combinaison, à enrayer très utilement la crise actuelle : voici comment :

« Nous disions tout à l'heure que les concurrents pratiquant la baisse des prix (soit effectivement, soit par des moyens détournés) obéissaient à des calculs subtils. Quels sont ces calculs ?

« Ils procèdent tous du raisonnement suivant :

« Je baisse mon prix pour augmenter mon chiffre d'affaires, en attirant à moi une partie de la clientèle de mes concurrents, clientèle qui n'hésitera pas à accepter mes prix plus avantageux pour une marchandise réputée équivalente.

« Cette concurrence non interdite par la loi fera forcément passer chez moi le meilleur de la clientèle des

maisons rivales. En augmentant ainsi mon chiffre d'affaires, j'aurai outre une satisfaction morale, l'espoir d'augmenter mes bénéfices ; j'y trouverai donc un avantage, car ce n'est pas en pure perte et pour le plaisir de vendre moins cher que mes confrères que je baisse les prix.

« Tout ce raisonnement repose donc en dernière analyse sur l'avantage entrevu par celui qui pratique la baisse des prix. Or, supposons un instant que nous supprimions cet avantage, nous supprimerions par là même la pratique de la baisse des prix, puisque nous lui enlevons sa seule raison d'être.

« C'est précisément ce que nous obtenons par notre assurance.

« En nous reportant au raisonnement ci-dessus l'avantage entrevu par le dissident nécessite cette condition *sine qua non*, à savoir que le brasseur concurrencé ne peut pas, pour une raison ou pour une autre, suivre le dissident dans la baisse des prix, car, s'il le pouvait, les clients n'auraient, à prix égaux, aucune bonne raison de quitter leur ancien fournisseur et tout le calcul du dissident serait déjoué.

« Or, par l'organe de cette assurance, dans un bel élan de solidarité, tous les brasseurs viendront en aide à leur collègue ainsi concurrencé : la caisse de l'assurance lui donnera les moyens de suivre son adversaire dans la baisse des prix. Cet adversaire ne trouvant plus dès lors dans cette pratique le seul avantage qu'il y entrevoyait,

ne se privera pas longtemps en pure perte du bénéfice plus loyal qu'il pourra trouver en vendant ses produits le même prix que tout le monde.

« C'est par l'assurance, en effet, que l'on peut espérer supprimer les effets néfastes d'une concurrence poussée à l'excès, car alors, loin d'avoir affaire à un seul brasseur, c'est à une collectivité puissante, ayant les ressources nécessaires pour pouvoir lutter que ceux qui feront la baisse des prix se heurteront. »

Le but de cette assurance est de mettre ses adhérents à l'abri des risques provenant des abus d'une concurrence portant soit sur la baisse des prix, soit sur des moyens qualifiés de « procédés blâmables ». Elle comporte deux degrés, le premier permet de s'assurer contre la baisse des prix seulement, le second en étend le bénéfice à la perte de clientèle. Dans le premier cas, le maximum qu'il est permis d'assurer est limité à quatre francs, par hectolitre, dans le second il est porté à cinq francs, étant bien entendu que la totalité de la bière vendue dans le rayon dans lequel l'assurance fonctionne doit être assuré ; le contrôle est assuré par les feuilles de régie mentionnant les quantités déclarées et par les livres des adhérents.

Les cotisations varient naturellement suivant la somme assurée par hectolitre. On en trouvera le détail ainsi que le mécanisme dans les statuts que nous publions *in extenso* en appendice.

Il ne nous est pas possible à l'heure actuelle de prévoir le sort de ce nouveau projet. Les résultats n'en sont pas

encore connus ; mais cependant il serait à souhaiter, pour l'avenir de l'industrie, qu'on arrivât enfin à mettre un terme à une concurrence qui compromet gravement l'avenir de la brasserie.

III. — *L'Organisation syndicale.*

Ces différentes tentatives viennent de l'initiative individuelle, il ne faudrait pas en inférer que la vie syndicale n'existe pas en brasserie, loin de là, elle y est même très développée. A ce point de vue, en effet, la brasserie française est très bien organisée et les résultats qu'elle a obtenus, grâce à l'initiative et à la discipline qu'elle a su montrer dans certains cas, ont été des plus importants.

A la tête de cette organisation se trouve l'*Union générale des syndicats de la Brasserie française* qui groupe les six grands syndicats régionaux qui sont le *Syndicat des Brasseurs de la Région du Nord de la France*, le *Syndicat des Brasseurs de l'Est de la France*, le *Syndicat des Brasseurs du Centre et du Midi de la France*, le *Syndicat des Brasseurs des départements limitrophes de Paris*, la *Chambre syndicale des Brasseurs de Paris* et, enfin, le *Syndicat des Brasseurs de l'Ouest et des Régions cidrières*.

Ces six grands syndicats régionaux représentent les intérêts des différentes régions brassicoles françaises, intérêts qui, sur la majorité des questions, se rencontrent,

mais qui, sur certains points, peuvent ne pas être exactement les mêmes sans que, cependant, ils soient jamais en opposition.

Dans ces syndicats régionaux qui comprennent comme adhérents et des brasseurs isolés et, dans certains cas, des syndicats locaux quelquefois même très importants, les intérêts des diverses régions sont étudiés dans des réunions de commission administrative ou du bureau, puis ensuite dans les Assemblées générales, mais ce ne sont là que des questions d'intérêt général. C'est ce qui explique pourquoi dans la majorité des cas les questions d'ententes qui, en même temps que cet intérêt général, mettent en jeu des intérêts particuliers, ont été laissées à des comités spéciaux ayant très souvent, ou à peu de chose près, la même composition que les bureaux de syndicat, mais qui, agissant en dehors de l'action syndicale, ont une liberté plus grande, sans que le résultat puisse jamais influencer sur la marche du syndicat lui-même.

Chaque syndicat régional étudie les questions particulières qui intéressent sa région, l'*Union générale* intervenant ensuite dans les questions d'intérêt général et, très souvent aussi, pour soutenir de son influence les décisions et les vœux formés dans les syndicats régionaux.

Ces divers syndicats qui composent l'*Union générale des syndicats de la Brasserie française*, y ont une représentation différente qui varie suivant leur importance. Ainsi le *Syndicat des Brasseurs de la Région du Nord*

de la France y dispose de 8 délégués avec 4 voix ; le *Syndicat des brasseurs de l'Est de la France* a 4 délégués et 2 voix ; le *Syndicat des Brasseurs du Centre et du Midi de la France* a 4 délégués et 2 voix ; le *Syndicat des Brasseurs des départements limitrophes de Paris* a 2 délégués et 1 voix ; la *Chambre syndicale des Brasseurs de Paris* a 2 délégués et 1 voix, enfin le *Syndicat des Brasseurs de l'Ouest et des Régions cidrières* a 2 délégués et 1 voix.

Les ressources consistent en une cotisation variable chaque année suivant les besoins et fixée à tant par voix, chaque syndicat payant autant de fois le chiffre fixé qu'il a de voix à l'*Union*, de sorte que les charges y sont supportées au prorata de l'influence.

Les syndicats et notamment l'*Union générale* jouissent auprès des différentes administrations, et principalement auprès de l'Administration des Contributions indirectes, d'une influence méritée et par le sérieux des demandes qu'ils présentent et parce qu'ils ne demandent jamais que des choses absolument justes.

Depuis plus de 20 ans, c'est le plus souvent d'accord avec l'*Union générale* que la Régie a fait les grandes réformes qui ont signalé cette période. Notamment la réforme de la législation de la brasserie du 30 mai 1899 a été étudiée, élaborée et finalement mise complètement sur pied avec la collaboration de l'*Union générale* au nom des brasseurs qui devaient y être assujettis et les représentants de la Régie. Il est résulté de ces rapports

incessants des relations extrêmement courtoises qui ont permis d'aplanir souvent bien des difficultés. Tout récemment encore, puisque le fait date de juillet dernier, c'est d'accord avec l'Administration des Contributions indirectes qui rendait ainsi hommage à la loyauté fiscale de la brasserie française, qu'une modification importante fut apportée à la loi du 30 mai 1899.

IV. — *L'enseignement.*

Après l'organisation syndicale, l'enseignement se présente immédiatement. Il y a peut-être là un des indices les plus sûrs de l'importance qu'occupe une industrie dans un pays et de l'extension qu'elle y prend.

Il y a de cela une vingtaine d'années l'enseignement brassicole n'existait pas en France, et les brasseurs français étaient tributaires de l'étranger, d'Allemagne principalement et de Belgique pour les régions du Nord. Les écoles n'existant pas, force était bien à ceux qui voulaient étudier d'aller dans les pays où cet enseignement était organisé. Dans cet ordre d'idées, l'Allemagne était, en raison même du développement de la brasserie dans ce pays, particulièrement favorisée. Si maintenant les jeunes brasseurs vont encore en Allemagne, pour visiter les grandes installations, c'est plutôt un luxe qu'une nécessité, car ils peuvent trouver en France l'enseignement et les exemples pratiques qui leur sont nécessaires.

Il existe actuellement en France trois écoles de brasserie, dont la plus ancienne, la plus importante et par l'installation et par le nombre de ses élèves est sans contredit l'Ecole de Brasserie de Nancy, rattachée à la Faculté des Sciences de l'Université de cette ville, qu'a créée et que dirige toujours M. P. Petit, professeur à la Faculté des Sciences de Nancy.

Fondée en 1893 avec le concours des brasseurs français, elle comprend maintenant une installation complète de malterie, avec un germoir pour 10 quintaux, une case pneumatique de même capacité munie d'un retourneur mécanique, une cuve de trempe, une touraille de 18 mètres carrés, avec tirage naturel ou forcé, une dégermeuse, une bascule automatique pour déterminer les rendements.

La brasserie est installée pour la fermentation haute et pour la fermentation basse. La salle de brassage comprend une cuve-matière de 12 hectolitres avec réchauffeur, une chaudière à vapeur, une chaudière à feu nu, un bac ouvert, un oxygénateur, un réfrigérant à deux eaux. Ces appareils permettent de faire des brassins de 10 hectolitres.

La salle des machines comprend un générateur de 600 kilos à l'heure, un moteur de 30 chevaux, une machine frigorifique de 200 kilos à l'heure, un moteur électrique. une dynamo, etc...

Les caves comportent : une cave de fermentation basse et une cave de fermentation haute, installées avec des

cuves en bois, en acier émaillé, en ciment, des tonneaux pour la fermentation haute ainsi qu'une cuve fermée, une cave de garde pour la fermentation haute, une cave de garde pour la fermentation basse et refroidie par circulation de liquide incongelable et munie de foudres en bois et de foudres en acier émaillé. Un local spécial est affecté à la filtration, à la mise en fûts et en bouteilles au moyen d'appareils à contre-pression.

C'est, en résumé, une installation modèle de malterie et de brasserie absolument complète dans lesquelles le système de contrôle est poussé à ses dernières limites.

Le but de l'Ecole est de donner les connaissances scientifiques nécessaires pour diriger une brasserie ou une malterie comme directeur-technique, chef de fabrication ou contre-maitre.

Les cours comprennent deux parties, la première allant de novembre au début de février et comprenant un enseignement simplifié au point de vue chimique et mécanique et se référant à l'application pratique qu'en peut faire tout bon praticien ; en particulier le cours de machine considère surtout le fonctionnement économique et le réglage des appareils usités en brasserie.

La deuxième partie comprend des cours spéciaux et des compléments, elle répond aux connaissances utiles à un brasseur, directeur ou chef de fabrication, les enseignements spéciaux sont, en particulier, la législation fiscale et ouvrière, les notions de législation commerciale, la comptabilité, le croquis de machines, l'électricité in-

dustrielle. Les compléments portent sur la technique, les machines, la bactériologie, le contrôle de fabrication et sur les travaux pratiques correspondants.

Pour les machines et la technique le but est de mettre le brasseur à même de discuter avec compétence une installation, de pratiquer les vérifications de rendement exigibles pour les appareils. Les exercices portent spécialement sur l'étude de plans et de devis dressés par divers constructeurs, d'après les indications fournies par les élèves pour les divers cas d'installation de brasserie et de malterie.

A la fin de la première partie les élèves subissent un examen portant sur l'ensemble des cours et travaux pratiques de cette partie et ils ne sont admis à suivre la seconde qu'après avoir obtenu une moyenne d'au moins 10 points sur 20 à cet examen.

Les élèves ayant réussi à cet examen reçoivent un Diplôme de maître-brasseur s'ils peuvent justifier de deux années au moins de pratique avant l'entrée à l'Ecole et un Certificat d'Etudes s'ils ont moins de deux ans de pratique.

A la fin de la deuxième partie, un nouvel examen donne lieu, éventuellement, à la délivrance du Diplôme de l'Ecole de Brasserie. Les élèves qui, à ce dernier examen, obtiennent une moyenne supérieure à 17 reçoivent le diplôme d'Ingénieur-Brasseur.

Les deux parties du cours peuvent être suivies séparément. Une pratique de six mois est exigée comme mi-

nimum pour l'entrée à l'Ecole, sauf pour le certificat de Maître-Brasseur pour lequel deux ans de pratique sont exigés.

Le succès qui a accueilli la fondation de cette école, due à l'initiative de M. P. Petit, et surtout le nombre des élèves croissant chaque année est la meilleure preuve qu'on puisse donner de l'utilité de cette Ecole, qui, on peut le dire, a formé depuis qu'elle existe presque toute la nouvelle génération des brasseurs.

Il y a encore deux autres écoles de Brasserie en France, l'une à l'Institut Pasteur, à Paris, l'autre à Douai.

L'Ecole de Brasserie de l'Institut Pasteur a été fondée en 1900 sous la direction de M. A. Fernbach, elle possède également une salle de brassage complète pour une fabrication de 10 hectolitres.

Quant à l'Ecole des Industries agricoles de Douai, elle dépend du ministère de l'Agriculture et son programme ne comporte pas uniquement la brasserie, il n'est pas permis aux élèves de se spécialiser, de sorte qu'ils sont en même temps obligés d'apprendre la sucrerie, la distillerie et la laiterie qui n'ont aucun rapport avec la brasserie.

Remarquons, d'ailleurs, qu'en ce qui concerne cette école, la majeure partie de ses élèves est fournie par le service des Contributions indirectes qui y envoie ses employés pour les mettre à même de contrôler dans la suite les opérations des diverses industries qu'ils ont sous leur surveillance.

Au point de vue des ouvriers, en dehors, l'augmentation très appréciable des salaires, les brasseurs ne se sont pas désintéressés du sort de leur personnel, outre les caisses de secours, dans un très grand nombre d'usines fonctionnent maintenant des sociétés de secours mutuels, auxquelles les patrons contribuent par des versements importants qui atteignent assez souvent la même somme que celle versée par l'ouvrier.

Jusqu'à ces dernières années, la brasserie n'avait, à de très rares exceptions près, pas connu les grèves, depuis deux ans, sans que ces convulsions atteignent l'amplitude qu'elles ont eues en Allemagne, à différentes reprises dans le Nord de la France les porteurs de bière se sont mis en grève. Ces mouvements n'ont pas pris une extension très considérable mais ils n'en constituent pas moins une indication très nette d'un état nouveau d'esprit dans la corporation.

CONCLUSION

La conclusion générale que nous pouvons tirer d'abord de cette rapide étude est que, dans l'ensemble, la brasserie française traverse une crise dont il ne faut pas se dissimuler la gravité, crise qui pourrait avoir les conséquences les plus funestes pour l'avenir de cette industrie si l'on ne se décidait pas à y apporter promptement un remède énergique.

Si nous reprenons en détail les différentes questions que nous avons examinées, nous pouvons constater immédiatement que si la situation est bonne relativement aux matières premières que la brasserie trouve sur le sol national, nous devons tout de suite ajouter que ces dernières années ces matières ont subi des hausses telles qu'on n'en avait jamais vu jusqu'à présent, le prix des malts ayant atteint jusqu'à 35 francs les 100 kilos. Cependant il est permis d'espérer que, grâce aux travaux de la *Société d'Encouragement de la culture des Orges de brasserie en France*, cette culture rémunératrice se développera d'une façon sensible, ce qui, en accroissant la ri-

chese nationale permettra aux brasseurs de trouver dans des qualités nouvelles la légitime compensation des hauts prix payés.

Pour les houblons des efforts analogues seraient indispensables. La brasserie restera toujours tributaire de l'étranger pour ses houblons fins, il y a là une nécessité inéluctable, contre laquelle il est inutile de vouloir lutter; pas plus que l'Allemagne ne peut produire nos grands vins de Bordeaux ou de Bourgogne, nous ne pouvons imiter ses grands crûs de houblons, mais il serait possible d'améliorer d'une façon très appréciable les houblons français si les planteurs voulaient se rendre à l'évidence et se décider, une fois pour toutes, à rechercher la qualité plutôt que la quantité. Cela permettrait de faire diminuer d'une façon assez sensible notre importation de houblons ordinaires belges.

En ce qui concerne les appareils, les maisons françaises de construction font les efforts les plus louables et les résultats qu'elles obtiennent sont de plus en plus satisfaisants.

La consommation et partant la production augmentent chaque année, bien que pour 1909 nous craignons un recul sérieux par suite de la température et des conditions climatiques exceptionnellement mauvaises qui ont sévi pendant l'été. Les importations de bière étrangère diminuent d'une façon continue et progressive, et sont tombées maintenant à des quantités tout à fait minimes. L'exportation, malheureusement, ne correspond

pas à l'importance qu'a prise maintenant l'industrie brassicole française.

Les progrès techniques ont été considérables, la brasserie en France s'est complètement transformée ces trente dernières années, la vie syndicale ne diminue pas d'activité, l'enseignement s'est développé d'une façon merveilleuse, et cependant, malgré toutes ces conditions qui semblent si favorables à la prospérité de l'industrie, la brasserie française traverse une crise des plus graves dont la cause provient d'une concurrence effrénée et quelquefois mal comprise.

La hausse des prix des matières premières, l'augmentation des frais généraux provenant de la mise en pratique des lois sociales et des abus auxquels elles donnent lieu si souvent, ne sont pas étrangères à cet état de choses, mais elles n'auraient pu causer qu'un malaise, auquel il aurait été facile de remédier par une augmentation correspondante des prix de vente si la concurrence acharnée qui sévit dans notre industrie n'avait pas depuis longtemps suivi une voie contraire, qu'elle n'a pas pu ou peut-être pas voulu remonter quand les circonstances extérieures lui en faisaient une nécessité si pressante. Au contraire, au fur et à mesure que la crise s'aggravait, on en cherchait le remède dans une recrudescence de cette concurrence même : un remède dans le mal même !

Comme chaque fois qu'une industrie traverse une crise, des perfectionnements sont réalisés, c'est ce qui est ar-

rivé pour la brasserie, mais en fin de compte ce ne sont là que des palliatifs momentanés. C'est uniquement du côté des prix de vente qu'il faut chercher le moyen qui pourra sortir la brasserie de l'ornière où elle se trouve.

C'est vers cette solution qu'on porte tous les efforts en essayant d'arrêter la baisse des prix, soit par les ententes, soit par des sociétés d'assurances mutuelles. Ce n'est évidemment pas du jour au lendemain qu'on arrivera au but poursuivi, si l'on n'y touche pas encore ce sera l'œuvre de demain et la Brasserie française retrouvera, après l'épreuve traversée, une période nouvelle de travail fécond et de prospérité.

Vu : Le Président de la thèse.

P. CAUWÈS.

Vu : pour le Doyen l'assesseur.

P. CAUWÈS.

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris.

LIARD.

APPENDICE

A) *La plus ancienne chanson sur la bière.*

(PARODIE DU LETABUNDUS)

Or i parra
La cerweise nos chantera
Alleluia.

Qui que en beit
Se tele seit com estre deit
Res miranda.

Bevez quand l'avez en poing :
Bien est droit, car mout est loing
Sol de stella

Bevez bien et bevez bel
E vos vendra del tonel
Semper clara.

Bevez bel et bevez bien
Vos le vostre et jo le mien

Pari forma.

Do ço seit bien porveu
Qui auques la tient al fu,

Fit corrupta.

Se riches genz font leur fruit
Faisons nos nostre déduit

Valle nostra.

Beneit seit le bon veisin
Qui nos donne pain e vin

Carne sumpta.

Et la dame de l'ostal
Qui nous fait chière réal
Ja ne puisse estre par mal

Esse ceca.

Mout nos done volontiers
Bons beivres et bons mangiers ;
Mieuz vaut que autres moilliers

Hec predica.

Or bevons al derain
Par metiez et par plein
Que ne seions demain

Gens misera.

Nostre tone ne vuit
Car pleine est de bon fruit,
Et si est tote nuit
Puerpera.

Voici maintenant la traduction française qu'a donnée le
regretté M. Gaston Paris.

On va bien voir ;
La cervoise va nous chanter
Alleluia !

Qui que ce soit qui en boive
Si elle est telle qu'elle doit être c'est
Res miranda !

Buvez quand vous l'avez en main
C'est raison car bien loin est encore
Sol de stella.

Buvez bien et buvez beau
Elle vous viendra du tonneau
Semper clara.

Buvez beau et buvez bien
Vous le vôtre et moi le mien
Pari forma.

Qu'on fasse bien attention à ceci
Si ont la boit un peu près du feu
Fit corrupta.

Si les riches mènent leur bombance
Faisons, nous, notre plaisir

Valle nostra.

Béni soit le bon voisin
Qui nous donne pain et vin

Carne sumpta.

Si la dame de la maison
Qui nous fait un accueil royal
Puisse-t-elle ne jamais par maladie

Essè ceca.

Elle nous donne très volontiers
Bonnes boissons et bons mangers
Mieux vaut qu'autres femmes

Hec predica.

Allons beuvons pour finir
Par moitiés et par verres pleins
Afin que nous ne soyons demain

Gens misera.

Que notre tonne ne se vide pas
Car elle est pleine de bon fruit
Et elle sera toute la nuit

Puerpera.

B) STATUTS

*Accordez pour le prevost de Paris aux brasseurs de
cervoise à Paris le 6 octobre 1489.*

A tous ceux qui ces présentes verront Jacques Destouville, chevalier seigneur de Beyne, baron d'Ivry et de St-Andry, en la Marche, conseiller chambellan du Roy, nostre sire et garde de la Prevosté de Paris, salut, scavoir faisons.

Que veue de nous certaine requeste a nous faite et présentée de la part de Thibault Dorlé, Jehan Aubere, Jehan de Bervié, Mahiet Gasse, Guillaume Cornu, Tassin le Sueur, Guillaume le Sueur, Jacquemart du Trieu et Mathieu Mulart, tous faiseurs de bieres et cervoises et représentant la plus grant et seine partie de la communauté des cervoisiers et faiseurs de *bieres*, résidant et tenans leurs ouvrouers en la ville et banlieue de Paris, comme il soit ainsi que par cy-devant; à l'occasion de ce qu'il n'y a eu quelque visitation ne regard sur le fait des cervoises et *bieres* qui se font en ceste ville et banlieue de Paris, y ont été faites et commises plusieurs faultes et abus en diverses manières, dont se sont ensuivis maintes pertes et dommages, perdition de

grains, et grans dangers et inconveniens au corps humain, et autrement en plusieurs manières, ou préjudice et lésion de la chose publique, et dont grans plaintes ont été faites, et se sont chacun jour audits supplians, lesquels ont vescu par ci-devant sans ordre et police, usans chacun à son plaisir et volonté, et sans visitation, ou correction quelconque, par quoi plusieurs faultes, abus, fraudes et malices ont été commises et se commettent par chacun jour par auscuns qui se sont meslés, meslent et qui encore croissent de jour en jour, tout en tenant plusieurs *compagnons étrangers* et autres, qui onques ne furent apprentis du dit mestier, et parce n'en peuvent rien savoir, se sont ingerez et entremis, et encore se ingèrent et se entremettent chacun jour de faire bierre et cervoise, prennent brasseries à aultruy et non à eux appartenant, gastent les grains, et ne mettent mie à point, ou préjudice, dommage et lésion de la chose publique, dont sourdent et adviennent plusieurs grans plaintes ausdits supplians, et jaçoit ce qu'il y échet grant punition sur les abbuseurs et malfaiteurs, mesme attendu qu'il touche les corps humains, toutes voyes obstans ce que dessus, les dits supplians n'y ont pù, ne pourroient porter remède, ne corriger les dites faultes et abus. Ce considéré, attendu que iceux supplians, désirent de tout leur pouvoir vivre en bonne renommée et en augmentant leur dit mestier, et les ouvriers d'icelui conduire en bonne, meure et louange du peuple, au proufit du commun et du roy, nostre sire, pour obvier aux dites faultes et

abbus, afin que dorénavant les maistres et ouvriers du dit mestier vivent en ordre et police, comme les autres mestiers de la dite ville et banlieuë de Paris, et que chacun d'eulx, et leurs successeurs sachent comme ils se doivent gouverner, ou fait diceluy mestier, il vous plaise leur octroyez les articles qui s'ensuivent.

Article 1. — Premièrement, que dorénavant nul ne pourra tenir brasserie, ne ouvroir dudit mestier à faire biere et cervoise, s'il n'est premièrement expérimenté et trouvé suffisant par les gardes et commis en justice, sur le fait du brassin desdites cervoises et bieres, et, pour ce faire, qu'il ait fait un chief d'œuvre de quatre septiers de grains, ou de plus, se veult faire, et ce fait qu'il soit rapporté s'il est trouvé à ce souffisant à justice, en payant pour leur entrée de maistres, soixante sols parisis, c'est assavoir vingt sols parisis au Roy, vingt sols parisis à la confrairie dudit mestier, et vingt sols parisis ausdits gardes et jurez pour leurs peines, en faisant lequel chief d'œuvre ne feront dépense excessive, excédant la somme de cinq à six francs au plus.

Article 2. — *Item.* Que les dits brasseurs de biere et cervoise seront tenus de faire bonnes bières et cervoises de bons grains, nettement tenus, bien grenez, courroyez, braisiez, sans y mettre baye, pyement, pois, rasine, yvroye, ne autres mauvaises matières, sur peine d'amende arbitraire, à appliquer moitié au Roy, et moitié aux jurez et à la confrairie du dit mestier.

Article 3. — *Item.* Chacun maistre du dit mestier aura

une marque pour marquer les caques, barils et autres vesseauls esquels il mettra et livrera les bieres et cervoises qu'il fera et vendra, afin que on puisse facilement sçavoir et cognoistre à qui seront lesdits caques et barils, laquelle marque sera frappée en la présence desdits jurez en un plomb qui pour ce sera mis en la Chambre du Procureur du roy, avec les plombs esquels sont les marques des autres mestiers de ceste dite ville, et ce fait enregistrée ès registres du dit Châtelet, et qui fera le contraire, il payera dix sols parisis d'amende, à appliquer comme dessus.

Article 4. — *Item.* Que aucun maistre dudit mestier ne pourra prendre, ni emporter les caques, barils et aultres vesseaulx estant ès-hostels de ceux à qui ils vendent et livrent les dites bieres, s'ils ne lui compètent et appartiennent, ou que ce soit du congé ou licence de celui ou ceulx à qui ils appartiendront, sur peine de cinq sols parisis d'amende applicable comme dessus.

Article 5. — *Item.* Que chacun maistre dudit mestier sera tenu de faire bonne biere et cervoise, faites de bons grains, qui soyent bonnes, loyales et marchandes, soit dignes de user à corps humain, sur peine d'amende arbitraire, à appliquer comme dessus, et lesdites bieres et cervoises ainsi trouvées estre jetées en la rivière.

Article 6. — *Item.* Que aucuns marchands forains qui amèneront, ou feront amener en cette ville de Paris, biere ou cervoise pour vendre ne pourront icelles denrées mettre, ni exposées en vente, que premièrement

elles ne soient veuës et visitées par les jurés dudit mestier sur peine de quarante sols parisis d'amende, à appliquer comme dessus, et si aucunes des dites bières et cervoises estoient trouvées puantes et infectes et non digne d'user à corps humain, lesdits jurés seront tenus d'en faire rapport à justice pour icelles condamner et faire jeter en la rivière de Seine, se l'on voit que faire se doit.

Article 7. — *Item.* Que aucuns taverniers et destailleurs de bière et cervoise, se elles ne sont bonnes, loyales et marchandes et dignes de user à corps humain, ne les mette en vente sur la peine que dessus.

Article 8. — *Item.* Que aucun maistre dudit mestier ne se puisse allouer, ne accompagner avecque lui aucun qui ne soit maistre dudit mestier pour lever brasserie, tenir ouvroir dudit mestier, en ceste ville et banlieue de Paris, pour obvier aux abus qui pourroient advenir, sur peine de dix parisis d'amende, à appliquer comme dessus.

Article 9. — *Item.* Que tous fils de maistre ayant été apprentis ledit temps de trois ans durant, soit en l'hostel de leurs pères, ou autres des maistres dudit mestier, en ladite ville et banlieue, pourront lever si bon leur semble leur ouvrouer si ils sont à ce trouvez souffisans et ydoines, et tels rapportez et témoignez par lesdits jurés comme dessus, sous peine de payer aucune chose pour leur entrée et nouvelle réception.

Article 11. — *Item.* Que nul maistre dudit mestier ne

puisse mettre en besougne, aucuns varlets dudit mestier qui ne soient départis et laissé leur maistre avant leur terme et temps de leur service escheu, oultre le gré, et volonté d'iceluy maistre, sur peine de vingt sols parisis d'amende à appliquer comme dessus, desquels vingt sols parisis en payera le varlet dix, et le maistre qui l'aura ainsi prins et mis en besogne, le surplus.

Article 12. — *Item.* Que si aucun des maistres dudit mestier va de vie à trespas, et délaisse sa femme de luy vesve, icelle vesve puisse avoir varlets et tenir ouvrouer en iceluy mestier, durant sa viduité seulement, pourvu qu'elle soit femme de bonne vie et renommée, sans aucun vilain reproche, laquelle ne pourra avoir, ne prendre aucuns apprentis durant sa viduité, fors celui ou ceulx qui lui seroient demeurés au trespas dudit deffunt.

Article 13. — *Item.* Que nul maistre dudit mestier ne puisse fortraire les apprentis des autres maistres dudit mestier, et qui sera trouvé faisant le contraire, il payera quarante sols parisis d'amende à appliquer comme dessus.

Article 14. — *Item.* Que tous ceulx qui ont accoustumé par cy-devant faire cervoises et bierrres en cette ville de Paris, pour vendre et de tenir ouvrouters demeureront maistres et jouiront des privilèges et franchises dudit mestier, sans qu'ils soient tenus faire aucun chef d'œuvre, ne payer aucune chose au Roy notre dit seigneur, ne à la confrairie dudit mestier, pourvu qu'ils seront à ce souffisans et tenus dedans quinze jours après la publication desdites ordonnances, eulx venir faire en-

registrar au Chastelet de Paris, et faire le serment de bien et loyaument garder lesdites ordonnances, sur peine des transgresseurs de soixante sols parisis d'amende, à appliquer comme dessus.

Article 13. — *Item.* Que pour faire lesdites visitations dessus dites, et à ce que lesdits statuts et ordonnances soient entretenus et gardez, seront prins et esleus par la communauté dudit mestier, pour être jurés et gardes d'iceluy, les deux desquels se changeront de deux ans en deux ans, au lendemain de la feste et solennité de Saint-Liénard où est leur confrairie ; lesquels jurés jureront et feront serment de bien et loyaument garder et entretenu lesdites ordonnances et de rapporter en la Chambre du Procureur du Roy, toutes les faultes et mesprentures qu'ils trouveront contre lesdites ordonnances ; lesquels points et articles ci-dessus transcrits seront entretenus gardez et observez sans enfreindre, sauf à les corriger et réformer en mieux cy-après, selon la disposition de temps et de limites aux dits brasseurs, se mestiers est, quelle quantité de grain ils devront et pourront brasser, si on voit qu'il y eust diffaulte ou carence de grains ou de leur deffendre de brasser, ainsi que autre fois a été fait, et autrement y pourvoir, ainsi que l'en venait être à faire par raison ; et aussi que lesdits articles ne pourront en rien déroger ne préjudicier au droit que le dit Seigneur a accoutumé de prendre par chacun an, sur chacun brasseur exerçant le fait de brasserie à Paris.

Considéré laquelle requeste et après ce que les dessus nommés pour ce présents devant nous ont témoigné et allermé par serment, icelles ordonnances être très utiles et profitables au Roy, nostre dit Seigneur, ledit mestier et pour la chose publique, et qu'ils ont icelles promis et juré garder et entretenir sur les peines cy-dessus, de point en point, et sur ce, les avocats audit Chastelet et tout veu et considéré ce qui faisait à voir et à considérer en cette partie.

Nous, en la présence desdits avocats, procureurs du roy et aucuns conseillers dudit Seigneur, audit Chastelet, icelles ordonnances, ci-dessus contenuës, avons louées, grées, conformées, ratifiées, approuvées et autorisées et pour ces présentes, louons, gréons, confermons, ratifions et autorisons, et sur icelles avons interposé et interposons nostre décret et auctorité judiciaire en tant que mestier est, et faire le povons par raison et à cause de notre office, pour estre tenues gardées et observées de point en point sur les peines cy contenues et tout selon leurs formes et teneur.

Si donnons en mandement par le Roy nostre dit Seigneur et nous, à tous à qui il appartient, requerrons tous autres, que du contenu des dites ordonnances et statuts, ils facent, seufrent et laissent les dits cervoisiers, joïr et user plainement et paisiblement, sans leur donner aucun empeschement, au contraire.

En témoing de ce, nous avons fait mettre à ces présentes le scel de ladite Prevosté de Paris. Ce fut fait le

mardy, le sixième jour d'octobre, l'an mil quatre cent quatre-ving et neuf.

Ainsi signé : F. LIÉNARD.

*C. Règlement pour la consignation du matériel adopté
à Nancy.*

Les soussignés, Brasseurs et Entrepositaires de bière de la Région lorraine, réunis dans le but de remédier aux pertes considérables de matériel, qui résultent de l'habitude de ne pas faire payer par les clients, les litres et bouteilles qu'ils ne rendent pas.

Déclarent prendre, par la présente, l'engagement de faire payer par leurs clients, à partir du 1^{er} janvier 1907, les verres qui ne seront pas rendus.

A cet effet, ils devront faire payer le contenant, en même temps que le contenu, au prix de 0 fr. 40 l'unité. La reprise s'opérera au même prix. Les caisses et autres emballages continueront à être prêtés.

Que les livraisons soient faites au comptant ou à terme, il ne devra être fait aucune division sur les livres de de caisse, relevé de factures, comptes-courants des clients, entre le matériel et la bière.

Il ne sera pas tenu compte des existences chez les clients, à la date du 1^{er} janvier 1907, après reprises toute-

fois, et sans remboursement, de ce qui sera vide à cette date.

En ce qui concerne le remboursement, il s'effectuera comme suit :

I. En espèces pour les ventes au comptant.

II. En bulletins de rendu à porter en avoir sur les relevés de factures pour les fournitures à terme, ces bulletins de rendus pouvant être remplacés par une mention de reprise à porter sur les factures de livraison.

Pour faciliter le contrôle il sera obligatoire que chacun des adhérents ait dans sa comptabilité un compte « Matériel » jouant d'après les mêmes principes et les mêmes imprimés.

Les mesures ci-dessus seront applicables pour toutes les ventes faites dans le rayon qui pourra être augmenté par la suite.

Nancy, Bouxières-aux-Dames, Champigneulles, Cus-
tines, Lay-Saint-Christophe, Malzéville, Frouard, Laxou,
Marbache, Maxéville, Pompey, Villers-les-Nancy, Jar-
ville, Tomblaine, Vaudœuvre, Essey-les-Nancy, St-Max,
Liverdun...

Comme garantie du présent engagement et pour subve-
nir aux dépenses qui seront occasionnées, les adhérents
s'engagent à verser chacun :

I. Une cotisation de 10 francs pour les entrepositaires
et de 20 francs pour les brasseurs.

II. Une contribution de 0 fr. 03 par 100 bouteilles ou
litres vendus dans le rayon ci-dessus d'après la déclara-

tion des intéressés (qui pourra être contrôlée par les soins d'un Comité dont il va être parlé ci-après) payable d'avance tous les trimestres en se basant sur les ventes du trimestre précédent. Les sommes ainsi recueillies seront centralisées dans une banque locale à la disposition du Comité. Le reliquat, après déduction de toutes les dépenses ordonnées par le Comité, sera restitué au prorata de l'ensemble des sommes versées par chacun à la fin de l'engagement et, si celui-ci continuait pour de nouvelles périodes, suivant le mode que désignerait la majorité des adhérents.

Pour assurer l'exécution du présent engagement il sera institué un Comité composé d'un président à élire par les adhérents dans le courant de janvier 1907 et de 4 membres à prendre parmi les mêmes adhérents à tour de rôle et par trimestre suivant l'ordre alphabétique.

Les pouvoirs du président auront la durée de la période pendant laquelle il sera élu.

En cas d'infraction signalée au Comité, celui-ci aura le droit de déléguer un expert chargé d'inspecter la comptabilité de l'adhérent incriminé, et tous les soussignés s'obligent par les présentes à lui communiquer les documents qui seront utiles à l'enquête. Sur le rapport de cet expert, et si une infraction aux présentes conventions est reconnue, le Comité pourra imposer au délinquant une amende à verser à la caisse commune.

Cette amende ne pourra être inférieure à 100 francs ni supérieure à 500 francs.

Si un adhérent était contraint de quitter l'Association par cas de force majeure, il aurait droit au remboursement de ses mises, déduction faite des frais lui incombant, sans décompte d'intérêt à son profit et sans participation dans le profit éventuel des amendes.

Nul n'aura le droit de se retirer avant une année d'abord, et, ensuite, avant l'expiration d'une période commencée.

Toute adhésion nouvelle sera accueillie après décision du Comité, pour la période en cours et avec obligation de versement des cotisations ci-dessus stipulées.

Les soussignés s'engagent à se restituer réciproquement le matériel repris par erreur chez des clients communs. Cette restitution aurait lieu franco chez le brasseur ou entrepositaire propriétaire de ce matériel, mais par 200 unités au minimum, pour des quantités moindres aux deux époques ci-dessous :

Du 1^{er} au 5 avril, du 1^{er} au 5 octobre.

L'échange pourra également avoir lieu à d'autres époques, et pour n'importe quelles quantités, mais c'est le propriétaire qui, cette fois, devra faire prendre son matériel chez l'adhérent le détenant momentanément.

Le présent traité aura, à titre d'essai, une durée d'un an à l'expiration de laquelle il continuera de plein droit pendant trois ans, si la moitié des adhérents n'en demande pas l'annulation, trois mois avant l'expiration.

Comme condition essentielle du traité qui précède et pour assurer sa loyale exécution, il est bien entendu, à

titre d'engagement d'honneur, qu'en aucun cas les adhérents ne pourront atténuer le résultat des clauses du dit traité par aucun moyen indirect, escompte supplémentaire, réduction de prix, ristournes, etc... Les infractions de ce genre qui pourraient être signalées seront jugées par le Comité et passibles des amendes dont il a été parlé plus haut.

Toutes contestations seraient du ressort du Tribunal de Commerce de Nancy.

Fait à Nancy le premier décembre mil neuf cent six.

Aux présentes ont adhéré après la lecture et ont signé le présent engagement :

MM. Lecossois, à Nancy ;

Rouard, à Nancy ;

Couvreur, à Nancy ;

Gérardin, à Nancy ;

Cousin, à Frouard ;

Greff et fils, à Nancy ;

Benoit, à Jarville ;

Thumann et Kleiber, à Dommartin-les-Remiremont ;

Les Enfants de A. Dron, à Dombasle ;

Moreau et C^{ie}, à Vézelize ;

Drion et Parvé, à Malzéville ;

Belot et fils, à Verdun ;

Parentin, à Dieulouard ;

Brasserie de Nancy ;
Brasserie de Gerbéviller ;
Brasserie de Champigneulles ;
Brasserie d'Einville ;
Brasserie de Pagny et Jarny ;
Poirot, à Pont-à-Mousson ;
Brasserie de Tantonville ;
Brasseries réunies de Maxéville ;
Courtois, à Saint-Nicolas-de-Port ;
Schwab, à Saint-Nicolas-de-Port ;
Lasch, à Jarville.

D) *Règlement pour la consignation du matériel
adopté à Avignon.*

Article premier. — Il sera facultatif aux brasseurs et dépositaires de bière qui adhéreront au présent règlement d'exiger le paiement du matériel qui se trouvera chez leurs clients à la mise en vigueur des accords qui vont suivre.

Si ce matériel n'est pas facturé, il sera considéré comme une avance faite aux clients, de telle sorte que l'application de la consignation ne nécessite de leur part un débours quelconque qu'autant qu'ils augmentent leur stock de matériel ou qu'ils auraient égaré ou détruit celui qui leur était confié.

Les comptes « matériel » de chaque client seront arrêtés par chaque adhérent au 31 mars courant.

Article 2. — A partir du 1^{er} avril prochain les brasseurs soussignés s'engagent formellement à facturer à leurs clients en même temps et aux mêmes conditions de terme que la bière, les emballages vides qui la renferment, à raison de vingt centimes minimum la bouteille bouchée au bouchon mécanique, et dix centimes minimum la bouteille bouchée au liège et deux francs chaque panier ou caisse.

En ce qui concerne le remboursement il s'effectuera comme suit :

1° En espèces et immédiatement pour les ventes au comptant.

2° Pour les ventes à terme par déduction sur le montant de fournitures du mois pendant lequel le matériel sera rentré à la brasserie.

Article 3. — Si la valeur totale du matériel rendu directement ou indirectement par le client était supérieure à la valeur totale du matériel consigné, l'excédent en résultant serait considéré comme provenant du matériel laissé à titre d'avance et ne pourrait donner lieu à un remboursement. Cet excédent serait porté au crédit du compte spécial d'avance du matériel consenti à chaque client au terme de l'article premier des présentes.

En résumé, un client ne pourrait exiger le remboursement de plus de bouteilles qu'il n'en aurait consignées.

Article 4. — Il sera institué un contrôle qui sera composé d'un président et de quatre membres choisis parmi les soussignés à tour de rôle pour chaque infraction et suivant l'ordre alphabétique des noms. Si le tour de rôle appelait l'un des poursuivis à faire partie du conseil, il en serait exclu et remplacé par celui appelé à son tour par l'ordre alphabétique de son nom.

Article 5. — Chaque année le conseil choisira, de préférence parmi les experts assermentés au Tribunal de Lyon ou de Marseille, une personne chargée de vérifier les écritures de l'adhérent qui serait signalé comme ne respectant pas ses engagements, et de constater si elle est en conformité avec les clauses contenues au présent règlement.

L'adhérent contre lequel une plainte serait formulée s'engage à faciliter les vérifications d'expert par la communication immédiate de tous les comptes des clients qui seraient visés par la plainte.

Toute contravention relevée par l'expert ou qui serait à la connaissance de l'un quelconque des intéressés serait signalée au président du Conseil de contrôle avec le nom de l'adhérent qui serait accusé et l'exposé des faits qui lui seraient reprochés.

Le Président serait tenu d'en référer sans retard au conseil qui déciderait de la suite à donner aux faits exposés. Après avoir entendu les explications de l'adhérent soupçonné et en cas de contestation sur le fait même de l'infraction, l'adhérent s'engage sur l'honneur, à s'en rap-

porter à l'arbitrage du conseil qui ne pourra prononcer, pour chaque infraction constatée, une amende supérieure à deux mille francs.

Ces amendes seront prononcées à la majorité des voix des membres présents. En cas de partage la voix du président sera prépondérante.

Le Conseil judiciaire ne pourra délibérer que s'il est représenté par au moins les deux tiers des membres appelés à siéger.

L'amende totale frappant un même membre ne pourra dépasser deux mille francs quel que soit le nombre des infractions relevées contre lui, mais les mêmes amendes seront applicables en cas de récidive.

L'adhérent par lequel la plainte aura été déposée devra supporter les frais d'expertise ou autres qui en auront été la conséquence, si cette plainte est reconnue non fondée.

Art. 6. — En cas de procès des soussignés contre un ou plusieurs d'entre eux, le tribunal de Commerce de Lyon est formellement choisi par les signataires du présent traité comme seul compétent pour trancher les difficultés qui naîtraient de l'interprétation de ses clauses.

Art. 7. — Les sommes provenant de l'application de l'article 5 seront versées à une caisse spéciale tenue par le trésorier nommé à cet effet par la majorité des adhérents et leur montant affecté à la défense des intérêts des soussignés, ainsi qu'en décideront, une fois par an, les adhérents convoqués en assemblée générale par le Conseil.

Seront toutefois prélevés d'office sur cette caisse, les frais judiciaires qui pourraient provenir d'une action intentée ou par l'un ou plusieurs d'entre eux. Si les fonds en caisse étaient insuffisants, ils seraient fournis par tous les adhérents proportionnellement à leur nombre, poursuivants et poursuivis.

Art. 8. — L'adhérent qui voudra se retirer sera tenu de verser immédiatement à la caisse une somme de dix mille francs.

Les membres restant décideront, dans la quinzaine qui suivra, si le contrat devra continuer ensuite de la dédite de l'un ou de plusieurs d'entre eux. Cette décision sera prise à l'unanimité des membres restants.

Art. 9. — Chaque adhérent est tenu de verser une cotisation de 50 francs.

En cas de résiliation ou de non renouvellement du présent traité les sommes restant en caisse seront réparties au prorata des membres adhérents au moment de sa dissolution.

Art. 10. — Le présent traité est fait pour une durée de un an, renouvelable par tacite reconduction, si, trois mois avant son expiration, les adhérents ne sont pas dégagés par lettre recommandée au Président du groupe.

La date du 1^{er} avril prochain est acceptée par les signataires comme date de l'entrée en exécution du présent traité.

Fait à Avignon, en un seul exemplaire, le 4 mars mil neuf cent sept.

Les membres suivants ont signé sous réserve que les entrepositaires de leur région consigneraient.

Par procuration de M. Emons : A. Brunel.

Paul Touren fils.

Viallet frères.

Tauveron.

Ch. Preisig.

E. Pierson.

Desvoyod.

P. Viallet.

Cabirau.

Eug. Mortz.

A. Brunel.

Ricaud-Muller.

Bonicel.

Durand et Battault.

Pòislot-Lesne.

Jaujou.

Ch. Mosser.

Lejeune.

Bollack.

Hugon et Payan.

Gros, directeur de la Brasserie générale du Midi.

Les membres suivants ont signé sous réserve que le périmètre de consignation serait déterminé et accepté par eux avant le 1^{er} avril prochain.

Par procuration des brasseries Rinck : Thomas.

Brasserie générale du Midi : Maze.

Paul Touren fils.

Tauveron.

T. Pierson.

Radisson.

Desvoyod.

Brasserie de Sept-Fons : Verley.

Ch. Mosser.

Lejeune.

Brunel.

Par procuration de M. Emons, Brunel.

Brasserie du Phénix : Sigg.

Brasserie de la Méditerranée : Ed. Velten.

Brasserie de Nice : Ch. Preisig.

Viallet frères.

A. Winckler et ses fils.

P. Viallet.

Ricaud-Muller.

Bonicel.

Curand et Battault.

Poislot-Lesne.

Gros.

Brasserie Georges : Lutzius.

Société des Brasseries françaises : Bollack

Brasserie du Sud-Est : Lanoé

Hugon et Payan.

L. Marx.

Brasserie de Monaco : Cabirau.

E) *L'entente suisse.*

Les brasseries suisses soussignées concluent entre elles le présent contrat ayant pour but de garantir à chaque brasserie sa vente actuelle.

Article premier. — Les contractants se garantissent mutuellement leur clientèle jusqu'à échéance du présent contrat, en ce sens qu'aucun d'eux ne livrera ou ne laissera livrer, ni directement, ni indirectement, de la bière à un client d'un autre contractant sans l'assentiment exprès de ce dernier.

Art. 2. — Sont considérés comme clients d'un contractant, tous les locaux de revente (auberges, épiceries, dépôts) ainsi que les pensions qui, le 16 janvier 1907, à 6 heures du soir, recevaient de la bière soit en tonneau, soit en bouteilles du dit contractant. C'est le local de vente (débit) et non pas son tenancier qui est considéré comme client.

Art. 3. — Les débits qui tiennent deux ou plusieurs bières sont garantis aux brasseries qui les desservient en tant qu'elles sont signataires du présent contrat. Aucune des brasseries-fournisseurs ne pourra prétendre à une proportion déterminée quelconque de la vente totale.

Art. 4. — En cas de transfert d'une concession de pa-

tente sur un autre immeuble, le nouveau local est garanti au précédent fournisseur.

Art. 5. — Les débits supprimés sont perdus pour la brasserie-fournisseur. En cas de réouverture des dits débits pendant la durée du contrat, cette brasserie a le droit de les revendiquer comme ses clients.

Les débits desservis par des brasseries non contractantes, de même que ceux qui ne débitent que des bières étrangères, sont laissés à la libre concurrence des contractants comme par le passé, et cela aussi bien au point de vue des prix que des conditions.

Art. 6. — Le présent contrat garantit également jusqu'à son échéance, les débits nouvellement acquis par une brasserie contractante.

Art. 7. — Si une des brasseries contractantes achète une autre brasserie, les clients de cette dernière sont garantis à la brasserie-acquéreur jusqu'à l'échéance du contrat.

Art. 8. — Si un contractant consent à ce qu'un autre contractant fournisse un de ses clients, par exemple, au cas où celui-ci refuse de continuer à se servir chez eux, les deux contractants doivent s'entendre directement entre eux, afin de convenir d'une indemnité qui variera selon les circonstances.

Art. 9. — Si une entente amiable n'aboutit pas, le secrétaire du groupe (art. 13), doit procéder à une tentative de conciliation. En cas de non-conciliation ou lorsqu'une brasserie livre, peu importe pour quel motif, de

la bière sans autorisation du fournisseur précédent, c'est le tribunal arbitral (art. 16) qui est appelé à fixer l'indemnité à payer.

Art. 10. — L'indemnité sera calculée d'après la quantité de bière vendue par le débitant. Elle est payable annuellement le 30 septembre, pendant une durée de trois ans, à partir du jour de la première livraison par la nouvelle brasserie, pour autant que la dite brasserie continue à fournir. L'indemnité doit être fixée dans chaque cas par le tribunal à raison de 10 francs par hectolitre.

Si un nouveau fournisseur intervient, c'est lui qui sera tenu de payer l'indemnité.

Les bouteilles sont converties en litres selon leur contenance.

Art. 11. — La prise d'un client d'un contractant par un autre contractant n'oblige pas seulement ce dernier à une indemnité, mais lui impose, en outre, la reprise immédiate de tous les engagements du client en question vers l'ancienne brasserie-fournisseur.

Art. 12. — Chaque brasserie est responsable d'une façon illimitée de ses organes, dépositaires, etc.

En cas d'infraction du contrat par ceux-ci à l'insu de leur brasserie, elle devra tout d'abord en être avertie, avec invitation de prendre des mesures nécessaires.

Art. 13. — Les brasseries signataires du présent contrat peuvent être divisées en trois groupes, savoir :

Groupe I. — Suisse occidentale, siège à Lausanne.

Labourasse.

Cantons : Genève, Vaud, Valais, Neuchâtel et Fribourg.

Groupe II. — Suisse centrale, siège à Olten. Cantons : Berne, Soleure, Bâle, Argovie, Zoug, Lucerne, Uri, Schwytz, Unterwald et Tessin.

Groupe III. — Suisse orientale, siège à Olten. Cantons : Zurich, Schaffhouse, Thurgovie, Saint-Gall, Appenzell, Glaris et Grisons.

Art. 14. — Aussitôt après la conclusion du contrat les contractants de chaque groupe réunis en assemblée générale nomment :

a) Un secrétaire neutre qui fonctionne, en outre, comme caissier ;

b) Un tribunal arbitral neutre de trois membres ;

c) Un comité d'action de trois membres.

L'assemblée fixe en même temps les compétences et les honoraires de ces fonctionnaires.

Les élections complémentaires sont faites par les contractants du groupe.

Art. 15. — Les contractants de chaque groupe constituent un fonds d'action par le versement d'une cotisation de 50 centimes par hectolitre de bière vendue pendant l'année 1905-1906. 49 centimes doivent être versés tout de suite, le solde pourra être exigé en tout temps, suivant les besoins par le comité d'action.

L'encaissement et l'administration de ce fonds rentrent dans les attributions du comité d'action qui en disposera dans les limites de sa compétence.

Art. 16. — Le tribunal arbitral de chaque groupe doit

fixer l'indemnité prévue à l'article 9 ; il peut, en outre, condamner le coupable à une amende jusqu'à concurrence de 2.000 francs dans chaque cas particulier. Cette amende doit être encaissée par les membres du comité d'action et versée au fonds d'action.

Toute sentence du tribunal arbitral, lequel doit également statuer sur les frais y relatifs, est sans recours ni appel ; elle est assimilable à un jugement définitif et conséquemment immédiatement exécutoire. Les jugements allouant une indemnité donnent à l'ayant-droit le droit d'encaisser directement chez le concurrent fautif.

Art. 17. — Le Comité d'action de chaque groupe protège, dans le dit groupe, les intérêts des contractants vis-à-vis des non-contractants, et vis-à-vis de ceux qui auraient violé le contrat.

Pour remplir sa mission, le comité d'action pourra recourir non seulement au fonds d'action, mais aussi requérir l'intervention gratuite des co-contractants individuellement, de leurs voyageurs et de leurs représentants.

Les contractants de chaque groupe répondent solidairement des actes du comité accomplis dans les limites de sa compétence. En cas d'insuffisance des fonds il pourra être exigé de la part des contractants des versements supplémentaires, au prorata de leur chiffre de vente.

Art. 18. — A la demande du tribunal arbitral ou à celle du secrétaire, les contractants sont tenus de pro-

duire leurs livres. Ces fonctionnaires neutres sont tenus à la discrétion la plus absolue.

Art. 19. — Chaque groupe boucle ses comptes annuels le 30 septembre (la première fois le 30 septembre 1907) et le tribunal arbitral les vérifie.

Art. 20. — Le présent contrat entre en vigueur le 16 janvier 1907 ; il lie les contractants et leurs successeurs jusqu'au 31 décembre 1909. A partir de cette date il peut être dénoncé moyennant un avertissement préalable de six mois.

En cas de résiliation du contrat, le comité d'action de chaque groupe devra entreprendre immédiatement la liquidation du fonds d'action et répartir le solde aux contractants au prorata de leurs versements.

Article 21. — Si une brasserie désire adhérer au présent contrat après sa conclusion, son admission ne pourra être prononcée qu'à la majorité des deux tiers des contractants du groupe intéressé ; le comité peut, en outre, imposer au nouvel adhérent des conditions spéciales. Dans tous les cas, la cotisation prévue à l'article 13 est payable avec intérêts.

Article 22. — Les différends qui pourraient surgir entre groupes seront tranchés définitivement par les présidents des tribunaux arbitraux.

Zurich, le 23 janvier 1907.

Dispositions complémentaires.

Article 1. — Les établissements qui sont fermés ou qui ne débitent pas de bière en hiver sont garantis au contractant qui les desservait en dernier lieu.

Article 2. — Les débits qui, pendant la durée du contrat, passent d'un contractant à un non-contractant sont garantis, au premier, si, dans la suite, ils devaient retourner à une brasserie contractante.

Article 3. — Les conditions d'admission pour les brasseries qui s'annonceraient comme voulant aussi adhérer au contrat sont les suivantes :

1. Tous les débits qui auraient été pris à une brasserie contractante depuis son adhésion au contrat par une brasserie non contractante doivent être rendus par la brasserie demandant son entrée. Lorsque la restitution n'est plus possible celle-ci doit l'indemniser.

2. L'obligation de rendre ou d'indemniser pour les débits qui auraient été repris par une brasserie contractante à une brasserie non-contractante, avant sa déclaration d'adhésion au contrat, n'existe pas.

3. Chaque brasserie adhérente est protégée vis-à-vis des brasseries s'annonçant plus tard dès la date de sa déclaration d'adhésion.

Article 4. — Le Comité d'action doit veiller aux intérêts des contractants de son groupe et faire les démarches nécessaires dans ce but.

Chaque membre recevra en retour les dépenses résultant de ses fonctions.

Le secrétaire tient la comptabilité du fonds d'action sous la surveillance du Comité d'action.

Le Comité d'action dispose du fonds d'action qui sera déposé à la Banque cantonale.

Pour opérer un prélèvement du fonds d'action la signature du secrétaire et d'un membre du Comité d'action ou de deux membres du Comité d'action est obligatoire.

Article 5. — Le secrétaire sera indemnisé pour ses peines sur la base du tarif des avocats zuricois.

Article 6. — Il est loisible au tribunal arbitral de se choisir un secrétaire, le secrétaire du groupe n'est pas éligible.

Le tribunal arbitral, et éventuellement son secrétaire, soumettent le compte de leurs honoraires au Comité d'action.

Les frais de procédure conciliatoire sont supportés par les partis en cause. Si la conciliation aboutit, le secrétaire statue sur les frais. Si la cause est renvoyée au tribunal arbitral afin que celui-ci tranche, en même temps que le fonds, la question des frais.

Article additionnel. — En cas de conflit au sujet de l'interprétation, c'est le texte allemand qui fait règle (car la convention est faite en français et en allemand).

F) *Statuts d'assurances mutuelles.*

CHAPITRE PREMIER

DÉNOMINATION, SIÈGE, DURÉE, OBJET

Article Premier.

Il est formé entre toutes les personnes qui ont adhéré et celles qui dans la suite adhèreront aux présents statuts, une société d'assurances mutuelles à cotisations limitées contre les risques spécifiés à l'article 6 ci-après.

Article 2.

La Société prend le nom de « *Caisse Mutuelle Brassicole de l'Est* ».

Article 3.

Le Siège Social est fixé à Nancy. Les opérations de la Société peuvent s'étendre à tous les départements compris dans le syndicat des Brasseurs de l'Est. Elles seront susceptibles dans l'avenir de prendre une plus grande extension.

Article 4.

La durée de la Société est fixée à 5 ans à compter du jour où elle comprendra au moins 10 adhérents représentant un

ensemble de cotisations annuelles d'au moins 20.000 francs effectivement versés au fond de prévoyance.

Elle pourra être prorogée par délibération de l'Assemblée Générale des sociétaires.

Article 5.

Le but de la Société est de garantir ses adhérents contre les conséquences pécuniaires résultant des deux risques suivants qui correspondent aux deux degrés de l'assurance et conformément à ce qui est dit aux tableaux annexés (titre 1).

1. — *Baisse dans les prix de vente*, résultant de l'avilissement dûment constaté des prix pratiqués par les concurrents dans la clientèle particulière des intéressés, avilissement réel ou obtenu au moyen de concessions déguisées constatées ou d'agissements blâmables des concurrents, concession ou agissement prévus limitativement aux tableaux annexés (titre 2).

Le maximum de l'indemnité annuelle et individuelle ne pourra pas dépasser dans ce cas quatre francs par hectolitre concurrencé et assuré ; cette indemnité restant toujours proportionnelle au dommage réellement causé.

2. — *Perte de clientèle résultant* : 1° de baisse de prix (baisse réelle ou déguisée conformément aux tableaux annexés. 2° D'agissements blâmables dûment constatés et prévus au titre 2 desdits tableaux. Le tout, d'ailleurs, conformément à ce qui sera dit aux chapitres suivants des présents statuts (La charge de la preuve en matières de concessions déguisées et d'agissements blâmables incombant à l'intéressé). La protection accordée par l'assurance s'étend aux risques courus dans la clientèle des brasseurs aussi bien que dans celle de

leurs entrepositaires. Le jour de la signature du présent contrat chaque adhérent s'engage à cet effet à remettre sous pli cacheté au Directeur la liste des noms et adresses des entrepositaires ainsi visés.

Les seuls risques garantis par l'assurance seront ceux résultant de conflits subis et déclarés par l'assuré, postérieurs à l'entrée en vigueur de la police, et contrôlés par les mandataires de la Société.

La Société ne sera engagée à couvrir les risques que sur l'avis conforme de ses mandataires et après décision à cet égard du Conseil d'Administration.

Dans tous les cas, l'Assemblée Générale se réserve le droit chaque année, sur proposition conforme du directeur et du conseil d'administration, d'avertir tel ou tel sociétaire que l'assurance renonce à lui accorder sa protection s'il persiste à maintenir ses prix en vigueur.

Les risques prévus au présent article sont les seuls que garantisse la société ; sont notamment exclus du bénéfice de l'assurance tout dommage à l'occasion duquel il aurait été relevé par les mandataires, un dol, une faute quelconque ou simplement de la négligence ou de l'impéritie de la part des intéressés. Car il reste bien entendu que ces derniers devront avoir été « contraints et forcés » de recourir à l'assurance.

L'indemnité à payer, quels que soient la catégorie et le degré dans lesquels l'intéressé se trouve, ne pourra jamais être supérieure au dommage réellement causé et constaté et aux fonds disponibles dans la caisse du degré correspondant, l'assurance ne couvrant dans chaque catégorie que le nombre d'hectos assurés par le mutualiste et le maximum (d'indem-

nités ou de risques) prévu pour ces hectos assurés par l'intéressé.

Article 6.

Tout brasseur exerçant son industrie dans les départements indiqués à l'article 3 peut devenir membre de la société.

La durée de l'engagement est de 2 années. Deux mois avant la fin de cette période le sociétaire qui voudra continuer l'assurance devra solliciter le renouvellement de sa police, sans quoi le contrat cesserait de plein droit.

Article 7.

La demande d'admission dans la Société se fait au moyen d'un acte d'adhésion aux statuts.

Le Directeur examine la demande et délivre à l'adhérent une police d'assurance indiquant l'époque à laquelle commence l'assurance et sa durée et constatant la remise d'un exemplaire contenant le texte entier des statuts.

La police est signée du Directeur. Elle indiquera le ou les degrés auxquels est assuré l'adhérent et le nombre d'hectolitres de cbacun d'eux assurés dans les différentes classes des dits degrés, le tout conformément aux tableaux annexés titre I. Les intéressés devront joindre à leur demande d'admission tous les renseignements nécessaires à cet égard. — Les renseignements reconnus inexacts entraîneraient la résiliation de l'assurance aux torts et griefs de l'intéressé.

Le Directeur communique au Conseil d'Administration, dans sa plus prochaine réunion, l'acte d'adhésion.

Le Conseil statue définitivement sur l'admission.

En cas de rejet par le Conseil, la police est résiliée de plein droit.

Cette police ne produit effet, en ce qui concerne les indemnités que l'assuré se trouverait en droit de réclamer, que deux mois après la date de la police.

Article 8.

Le contrat d'assurance est résilié :

1° Par l'expiration du délai fixé par les statuts pour la durée de la Société au cas où cette durée ne serait pas prorogée.

2° Par la déclaration faite par l'assuré au siège social qu'il entend se retirer de la Société.

Il lui en sera donné un récépissé.

3° Par la déclaration de la Société qu'elle entend faire cesser l'assurance. Cette déclaration sera notifiée à l'assuré par lettre recommandée ou par acte extra-judiciaire.

4° Par une décision du Conseil d'Administration dans les cas prévus par les articles 9, 21 et 22.

5° Par la mort du sociétaire, la vente de son fonds, la dissolution ou le changement de constitution, d'une société assurée, à l'expiration du délai de trois mois.

Dans cet intervalle, les héritiers ou ayant droit devront, s'ils veulent continuer l'assurance, se conformer aux prescriptions de l'article 7.

6° Par la faillite ou la liquidation judiciaire, à moins qu'il ne donne caution.

Article 9.

Faute de paiement de la cotisation prévue au chapitre 3,

et dans les 15 jours qui suivront son échéance ou à défaut d'accomplissement par le sociétaire des obligations insérées dans les présents statuts : l'intéressé pourra être mis en demeure d'exécuter son obligation dans un délai de 15 jours.

Si le sociétaire en retard vient à se libérer postérieurement, la police reprendra son effet à partir de ce moment, en tant du moins qu'il n'y aurait pas eu lieu à indemnité avant cette époque.

CHAPITRE II

CHARGES SOCIALES

Article 10.

Chaque assuré est obligé envers ses co-sociétaires, mais seulement jusqu'à concurrence d'une quotité fixée par hectolitres fabriqués dans l'année et constatés sur les feuilles de régie.

Chaque sociétaire s'engage à cet effet à adresser au Directeur dans la 1^{re} quinzaine de Janvier les feuilles de régie de l'année écoulée afin d'établir le montant de la cotisation sur la production totale de chaque associé.

Si une certaine partie de cette production était exclusivement réservée à l'exportation ou à la vente en dehors du rayon de l'assurance, cette partie ne devrait pas entrer en ligne de compte pour le calcul de la cotisation individuelle. Mais pour bénéficier de cette réduction, les intéressés devront produire à l'administration de la société, d'après leurs livres de commerce, des justifications complètes à ce sujet.

Le montant de la garantie individuelle est fixé pour chaque degré de l'assurance conformément aux dispositions du présent chapitre et du chapitre I du tableau annexé aux statuts. Le maximum n'en pouvant être dépassé.

Ce maximum constitue le fonds de garantie prévu à l'article 29 du décret du 22 janvier 1868. Il représente la part contributive de chaque sociétaire, tant pour les pertes à régler par la société et frais y afférents que pour les frais de gestion et toutes autres charges sociales dont le montant serait fixé par l'Assemblée Générale.

Conformément au même décret, il est formé un fonds de prévoyance. A cet effet les sociétaires sont tenus de verser à l'avance une portion de la contribution. L'assemblée générale décide chaque année le montant de ce versement, sans qu'il puisse dépasser la moitié du maximum fixé pour le fonds de garantie.

La portion de contribution payable d'avance est due dans la première année le jour de la signature du contrat et pour chacune des autres années dans la deuxième quinzaine de janvier. Il en est de même des droits de timbre et d'enregistrement et de tous autres impôts ou taxes existants ou qui pourraient être ultérieurement établis. S'il y a lieu à des versements supplémentaires dans les cas prévus plus haut, le paiement en est dû aussitôt que l'avis en est donné au sociétaire.

Article 11.

Les garanties offertes par la société sont composées pour chacun des deux degrés de l'assurance, du fonds de prévoyance, du fonds de garantie, du fonds de réserve.

A. Du fonds de prévoyance.

Article 12.

Le fonds de prévoyance est constitué par l'ensemble des cotisations annuelles, déduction faite des frais de gestion et autres charges sociales. La cotisation annuelle est fixée pour chaque degré d'assurance et pour le premier exercice au 2/5 du fonds de garantie. Elle est due par chaque sociétaire et séparément pour chacune des classes et degrés d'assurance auxquels il est inscrit, conformément à ce qui est dit au titre I, article 3 du tableau annexé.

Article 13.

Pour chacun des degrés d'assurance, le fonds de prévoyance est appliqué aux paiements des indemnités prévues à l'article 5, de la manière suivante :

A chaque adhérent et pour chacun des degrés et chacune des catégories d'assurance il sera ouvert sur les registres de comptabilité de la société un compte particulier comprenant au crédit : le 2/3 des cotisations annuelles versées par l'adhérent titulaire de ce compte, déduction faite de 10 0/0 pour frais d'administration ainsi que les réserves fixées par l'article 15 et au débit les indemnités prévues à l'article 5 et payées au titulaire de ce compte. Ces comptes recevront la dénomination de ce compte particulier du (1^{er} ou 2^e degré) de Monsieur X.

Le 3^e tiers de la cotisation annuelle sera porté, déduction

faite de 10 0/0 pour frais d'administration, au crédit d'un compte spécial dit « Compte Général du 1^{er} ou 2^e degré ».

Lorsque, par suite des indemnités versées aux sociétaires, le crédit du compte particulier correspondant viendrait à être complètement épuisé, il sera fait au titulaire de ce compte un appel du maximum de garantie dans la mesure nécessaire au paiement de la moitié du reliquat, l'autre moitié et le surplus restant à la charge du compte général et au besoin de l'ensemble des sociétaires de même degré dans les conditions prévues au décret de 1868.

Il est entendu que quelle que soit la situation des comptes, soit particulier, soit général du 1^{er} degré, ils devront seuls pourvoir, avec l'ensemble des garanties fournies par les adhérents de ce degré, aux indemnités nécessitées par l'avilissement des prix — les organisations du 2^e degré ne pouvant fonctionner qu'en matière de perte de clientèle.

B. *Du fonds de garantie.*

Article 14.

Le fonds de garantie est constitué par la garantie mutuelle que se donnent entre eux les associés ainsi qu'il est dit à l'article 10. — Afin de tenir compte dans la mesure du possible des différences existant entre les divers risques assurés, comme aussi des efforts faits par les adhérents pour éviter et apaiser rapidement les conflits, il est institué, pour les deux degrés d'assurances, quatre classes différentes de fonds de garantie.

L'affectation des sociétaires à l'une ou l'autre de ces classes

est laissée au libre choix de chacun, ainsi que cela est stipulé aux titres 1 et 3 du tableau annexé.

Mais le maximum des engagements consentis par les adhérents en entrant dans la Société, et prévus par le décret du 22 janvier 1868, sera toujours représenté pour chacun d'eux par le fonds de garantie de la classe de chacun des degrés auxquels ils sont assurés.

Il est donc convenu que : 1° Pour le premier degré, le maximum de garantie offerte par la Société est de quatre francs par hectolitre (la somme des hectos assurés par chaque mutualiste dans les différentes catégories de ce degré doit représenter le total de la production de l'intéressé). —

En conséquence, en cas de baisse des prix :

Pour avoir droit à un maximum d'indemnité de 1 franc par hecto concurrencé, le maximum de la garantie individuelle est de quinze centimes par hecto assuré dans cette classe. —

Pour avoir droit à un maximum d'indemnité de deux francs par hecto concurrencé, le maximum de la garantie individuelle est de vingt-cinq centimes par hecto assuré.

Pour avoir droit à un maximum d'indemnité de trois francs par hecto concurrencé, le maximum de la garantie individuelle est de trente-cinq centimes par hecto assuré.

Enfin, pour avoir droit à un maximum d'indemnité de quatre francs par hecto concurrencé, le maximum de la garantie individuelle est de quarante-cinq centimes par hecto assuré.

Le taux de l'indemnité accordée restera toujours proportionné aux dommages réellement causés et aux fonds disponibles du degré afférent.

2° Pour le deuxième degré :

Le maximum de la garantie offerte par la société, est de 5 francs par hecto.

La somme assurée par chaque mutualiste dans les différentes catégories de ce degré doit représenter le total de la production de l'intéressé.

En conséquence, en cas de perte de clientèle :

Pour avoir droit à un maximum d'indemnité de deux francs par hecto perdu, le maximum de la garantie individuelle est de 40 centimes par hecto assuré dans cette catégorie.

Pour avoir droit à un maximum d'indemnité de trois francs par hecto perdu, le maximum de la garantie individuelle est de 60 centimes par hecto assuré dans cette catégorie.

Pour avoir droit à un maximum d'indemnité de quatre francs par hecto perdu, le maximum de la garantie individuelle est de 80 centimes par hecto assuré dans cette catégorie.

Pour avoir droit enfin à un maximum d'indemnité de cinq francs par hecto perdu, le maximum de la garantie individuelle est de un franc par hecto assuré dans cette catégorie.

— Le tout, d'ailleurs, conformément au titre I du tableau annexé et aux dispositions restrictives y contenues notamment à l'article 4.

Ce tableau pourra d'ailleurs être modifié chaque année, au mieux des intérêts de chacun, par l'Assemblée Générale sur proposition conforme du Conseil d'Administration.

C. Fonds de réserve.

Article 15.

Le fonds de réserve est constitué pour chacun des degrés d'assurance par l'intérêt des fonds placés et le tiers des excédés.

dents entre les cotisations de chaque adhérent et les indemnités qui lui auront été versées.

Pour le 1^{er} degré, les deux autres tiers seront répartis entre chaque sociétaire au prorata des cotisations versées par lui, déduction faite des indemnités qu'il aura reçues ; ces deux autres tiers viendront aussi compléter le fonds de prévoyance de chacun sans qu'ils puissent entrer dans le calcul du fonds de réserve.

Pour le 2^e degré, les 2/3 ainsi disponibles seront portés au compte général du 2^e degré et serviront à parer aux éventualités prévues au titre 1 article 2 du tableau annexé.

Article 16.

Le montant du fonds de réserve est fixé pour chaque degré à un million de francs. Lorsque le fonds de réserve aura atteint cette somme, les fonds prévus à l'article précédent pour sa constitution seront répartis entre les sociétaires. Cette répartition se fera entre les sociétaires et à chaque degré d'assurance au prorata du montant total des primes ou cotisations versées par eux depuis leur entrée dans la Société.

Le Sociétaire qui cessera de faire partie de la société ne pourra réclamer sa part du fonds de réserve.

Article 17.

Le montant du fonds de réserve est fixé tous les cinq ans par l'assemblée générale sur la proposition du Conseil d'Administration.

Les sommes composant ce fonds, en dehors de celles nécessaires au service courant, seront placées conformément à

l'article 33, du décret du 22 janvier 1868, et aux lois et décrets en vigueur. — Les valeurs sont immatriculées au nom de la société.

Il est convenu que le sociétaire qui se retirera à l'expiration d'une période de deux ans après avoir régulièrement acquitté toutes les charges sociales aura droit à une partie du fonds de réserve, tel qu'il aura été établi à l'expiration de l'exercice au cours duquel il aura notifié son intention de se retirer.

Ce prélèvement sera calculé pour chaque degré d'assurance en tenant compte du total des cotisations payées par l'associé depuis son entrée dans la Société et dans la proportion du montant de ses cotisations comparé au total de son compte particulier. — La quotité de ce prélèvement sera fixée par l'Assemblée Générale, sans que cependant elle puisse être inférieure à la moitié de la somme revenant à l'associé d'après le mode de calcul ci-dessus fixé. — La Société déduira du prélèvement ainsi fixé les sommes qu'elle aura payées pour indemnités à l'assuré démissionnaire.

Les sociétaires devront, pour l'exercice de ce droit de prélèvement, s'en rapporter aux bilans et inventaires présentés par le Conseil d'Administration, certifiés par les commissaires et approuvés par l'Assemblée Générale.

Article 18.

Il ne pourra être fait pour un même exercice emploi de plus de la moitié du fonds de réserve. — En cas d'épuisement du fonds de garantie et de cette moitié du fonds de réserve, l'indemnité de chaque ayant droit sera réduite au centime le franc. Un déficit ne sera jamais reporté d'une année sur l'autre.

D. *Comptabilité.*

Article 19.

Le Directeur dresse chaque semestre par les soins du trésorier un état sommaire de la situation active et passive de la Société.

Il établit en outre à la fin de chaque exercice et dans les 3 mois de son expiration un compte détaillé des recettes et des dépenses de l'année précédente et du montant des indemnités pendant l'année échue. Le Conseil d'Administration vérifie le compte et l'arrête définitivement. Puis il est présenté à l'assemblée générale.

Article 20.

L'année sociale commence le 1^{er} janvier et finit le 31 décembre. Le premier exercice comprendra le temps à courir du jour de la formation de la Société au 31 décembre 1909.

Les enregistrements des adhésions, polices, le compte des hectolitres assurés, celui de la garantie et de la répartition des indemnités, enfin les comptes des sociétaires et les mouvements de la caisse, seront consignés sur des registres tenus en la forme et de la manière que le Conseil d'Administration jugera le plus convenable.

Article 21.

Les fonds attribués à chacun des deux degrés d'assurances, qu'il s'agisse de leurs garanties propres ou de leurs réserves

distinctes, constituent deux caisses séparées et ne pouvant avoir entre elles aucune solidarité. — Il sera tenu pour chacune d'elles une comptabilité spéciale. — En conséquence, les résultats pécuniaires de l'un des degrés ne pourront avoir aucune influence sur ceux de l'autre, ni être influencés par les résultats de ce dernier.

CHAPITRE III

DÉCLARATIONS

Article 22.

Lorsqu'un sociétaire se trouvera dans l'obligation de recourir à l'assurance, il devra en aviser le Directeur, par lettre recommandée, dans le plus bref délai possible et ne pouvant sous aucun prétexte excéder 7 jours pleins. Le Directeur prendra alors immédiatement les mesures nécessaires pour la prompte exécution des prescriptions de la police.

Article 23.

En ce qui concerne l'avisement des prix (1^{er} degré) la déclaration du mutualiste devra préciser :

1° Les prix réels de vente de l'intéressé (prix correspondant à la qualité de bière concurrencée) renseignements certifiés sincères et conformes aux livres de commerce de la maison intéressée.

2° La ou les qualités de bière concurrencée.

3° Le nombre d'hectolitres de bière de chaque catégorie

auquel cette baisse de prix est applicable, renseignements certifiés sincères et conformes aux livres de commerce de la maison intéressée.

4° Le fait matériel de la baisse des prix pratiqués par le concurrent dans la clientèle de l'intéressé.

5° La date exacte à laquelle le mutualiste a été obligé de baisser ses prix ainsi que le quantum de cette baisse.

6° Les concessions déguisées ou agissements blâmables des concurrents, prévus aux tableaux annexés (titre II) et qui pourraient être constatés.

7° La nécessité dans laquelle se trouve l'intéressé de recourir à ces mesures pour la sauvegarde de ses intérêts.

Article 24.

En ce qui concerne les déclarations pour perte de clientèle, les intéressés devront en aviser le directeur conformément à l'article 22. Cette déclaration devra préciser :

1° Les prix réels de vente de l'intéressé (prix correspondant à la qualité de bière dont il s'agit).

2° La ou les qualités de bières intéressées.

3° Le nombre d'hectolitres de bière de chaque catégorie auquel cette perte de clientèle est applicable. Ce calcul devra être dressé d'après les livres de commerce de la maison intéressée et certifié sincère.

4° Le fait matériel de la baisse des prix, pratiquée par le concurrent dans la clientèle de l'intéressé ou la présence de concessions déguisées ou d'agissements blâmables prévus au tableau annexé titre 2 et qui pourraient être constatés.

5° L'époque à laquelle remonte la perte de cette clientèle

et le montant des fournitures à elle faites jusqu'à cette date pendant l'année courante (tous renseignements certifiés sincères et conformes aux livres de commerce).

6° Le ou les noms du ou des clients perdus et du concurrent favorisé.

Article 25.

Faute par le sociétaire d'avoir fait la déclaration dans la forme et les délais prévus par les articles précédents, il pourra être privé par délibération du Conseil d'Administration d'une partie ou même de la totalité de l'indemnité à laquelle il pourrait avoir droit.

Article 26.

Est déchu de tout droit à une indemnité, le sociétaire dont les déclarations seraient entachées de fraude, d'erreur, de réticences ou de dissimulation, sans préjudice des autres poursuites de droit commun.

Article 27.

Si l'état de choses nécessitant le fonctionnement du premier degré de l'assurance se prolonge plus d'un mois, les intéressés sont obligés d'adresser, sous peine de déchéance de leurs droits, à la fin de chaque mois, au directeur de la Société, un état résumé de la situation certifié sincère.

Si cette situation venait à se modifier (*en s'améliorant ou en s'aggravant*) l'intéressé s'engage à le faire savoir dans le délai maximum de 8 jours à la Société qui se réserve le droit de refaire toute constatation nécessaire et de modifier s'il y a lieu l'indemnité.

Aussitôt la cessation du dommage, les intéressés s'engagent sur l'honneur à le faire savoir à la Société.

Pour le 2^e degré, si dans la suite le client perdu revenait à son ancien fournisseur, ce dernier s'engage sur l'honneur à en avertir l'assurance qui se réserve le droit de faire toute vérification jugée utile à ce sujet.

Toute déclaration reconnue inexacte ou incomplète, entraînerait de plano la déchéance à tout droit à une indemnité quelconque sans préjudice des autres poursuites de droit commun.

CHAPITRE IV

ÉVALUATION DU DOMMAGE

Article 28.

Les prix mentionnés par les intéressés dans leurs déclarations, serviront de base pour l'évaluation du préjudice causé après qu'il aura été produit au mandataire de la Société toute justification désirable à ce sujet de leur sincérité. Il sera évidemment tenu compte dans cette évaluation des dispositions restrictives contenues aux présents statuts.

Les dommages subis par les sociétaires et prévus à l'article 5 seront évalués par le directeur ou par un mandataire de la Société sur délégation spéciale du directeur, mais sous l'entière responsabilité de ce dernier et aux frais de la Société.

Les mutualistes s'engagent sur l'honneur à ce propos à favoriser dans toute la mesure du possible la tâche des mandataires de la Société ainsi qu'elle est réglée au présent cha-

pitre et notamment en ce qui concerne les constatations à faire sur les livres de commerce ainsi qu'il est dit aux articles 23 et 24.

Les infractions à ce dernier paragraphe entraîneraient par le sociétaire incriminé sur avis conforme du Conseil d'Administration, la déchéance à tout droit à une indemnité quelconque.

Article 29.

Les constatations et évaluations seront faites dans les formes suivantes :

1° Le mandataire de la société se transportera sur place chaque fois que le besoin s'en fera sentir.

2° Il vérifiera, contradictoirement avec l'intéressé, le bien fondé et la sincérité de chacun des éléments contenus dans la déclaration conforme aux articles 23 et 24.

3° Il examinera si les conditions générales prévues pour le fonctionnement de l'assurance à l'article 5, aux chapitres 2, 3 et 4 et aux tableaux annexés titres I et II sont scrupuleusement observées.

4° Il évaluera le dommage réel et l'indemnité à allouer conformément à ce qui est dit à l'article 5 et aux chapitres 4 et 5, aux tableaux annexés titres I et 2.

5° En cas de concessions déguisées et procédés blâmables prévus limitativement aux tableaux annexés titre II, il s'efforcera, d'accord avec l'intéressé, d'en vérifier la matérialité et les conséquences chaque fois que leur existence lui en aura été signalée.

Article 30.

Le mandataire dresse enfin un rapport où il examinera sé-

parément chacun des points prévus à l'article précédent, il en établira les conclusions sur ces bases indiquées et il ne devra manquer de s'expliquer à ce sujet sur l'absence de faute ou négligence imputable au demandeur.

Article 31.

Ces rapports seront communiqués aux intéressés et transmis ensuite au directeur.

Toutes les fois que les faits donnant lieu au fonctionnement de l'assurance seront imputables à un mutualiste, les mandataires devront, de toute nécessité, signaler dans leurs rapports le nom du mutualiste responsable.

Article 32.

Au cas où le sociétaire intéressé n'admettrait pas les conclusions des rapports prévus à l'article 30, il serait procédé à une autre vérification par un seul arbitre, si l'assuré et la société peuvent s'entendre sur son choix, si non par deux arbitres nommés l'un par la Société, l'autre par l'assuré.

En cas de partage d'opinions, les deux arbitres en choisiront un troisième pour les départager.

Dans ces derniers cas les frais de l'expertise seront supportés moitié par la Société, moitié par l'assuré.

Article 33.

Le Conseil d'Administration statue définitivement, d'après la proposition du directeur, sur l'admissibilité des risques, les droits des bénéficiaires à l'assurance et les déchéances qui peuvent avoir été encourues.

Article 34.

Les indemnités sont payées par la Société après l'ordonnement qui en est fait par le Conseil d'Administration et approbation de l'Assemblée générale.

Par le seul fait du paiement de l'indemnité, la Société est subrogée de plein droit jusqu'à concurrence des sommes qu'elle a versées, dans tous les droits, actions et recours que l'assuré peut avoir à exercer contre les tiers responsables ou garants, et celui-ci est tenu de transmettre au directeur tous les documents et pièces nécessaires pour lui permettre d'exercer ce recours.

CHAPITRE V

ADMINISTRATION DE LA SOCIÉTÉ

Article 35.

La Société est administrée par un Directeur et par un Conseil d'Administration nommés par l'Assemblée Générale.

Les attributions respectives du Directeur et du Conseil d'Administration sont déterminées ci-après :

Directeur.

Article 36.

Le Directeur conduit et fait exécuter toutes les opérations de la Société sous l'autorité du Conseil d'Administration.

Il règle et arrête les conditions des assurances (*conjointement avec l'Administrateur-Délégué*).

Il procède à la constatation des faits donnant ouverture à indemnités, centralise les rapports à lui adressés à ce sujet et les soumet à l'examen du Conseil d'Administration.

Il pourra se faire seconder dans les constatations matérielles soit par un membre du Conseil d'Administration, soit par un spécialiste même étranger à la Société mais muni d'un mandat régulier du Directeur, sous la responsabilité de ce dernier et offrant toutes garanties de compétence et d'honorabilité.

Les allocations nécessitées en ces circonstances rentreront dans les frais généraux d'administration.

Il prépare les règlements et les transactions qui se rattachent à la réalisation des risques et les soumet au Conseil d'Administration.

Il tient la correspondance, dirige le travail des bureaux, nomme et révoque les agents, fixe leurs appointements.

Il représente la Société dans ses rapports avec les tiers.

Il est autorisé à transiger, à suivre sur les contestations judiciaires après en avoir référé au Conseil d'Administration.

Il peut nommer tous experts, pratiquer toutes saisies ou oppositions, accorder des délais, faire main levée de tous droits et garanties.

Il fait tenir les registres de l'administration de la Société ; il en donne communication, sans déplacement, comme de tous autres documents et renseignements, à l'Assemblée Générale, au Conseil d'Administration et aux commissaires.

Il donne également à chaque Sociétaire les renseignements qui le concernent personnellement.

Il présente tous les ans à l'Assemblée Générale, un rapport sur l'ensemble des opérations de la Société.

Le Directeur poursuit par toutes voies de recours les sommes dues par les sociétaires.

Toute action judiciaire soit en demandant, soit en défendant, est soutenue par lui.

Il fait tous les actes conservatoires pour assurer les droits de la Société.

Le Directeur assiste, avec voix consultative, aux réunions du Conseil d'Administration.

Il ne contracte aucune obligation personnelle envers les assurés ; il n'est responsable que de sa gestion.

La durée des fonctions de Directeur est de 5 années.

En cas d'absence ou de maladie le Directeur est remplacé par un Administrateur-délégué.

Conseil d'Administration.

Article 37.

Le Conseil d'Administration est composé de huit membres, lesquels doivent être sociétaires et verser une cotisation s'élevant au moins à une somme de...

Article 38

Les membres du Conseil d'Administration sont nommés pour deux ans.

Le Conseil se renouvelle à raison de un ou deux membres chaque année en alternant s'il y a lieu, de façon que le renouvellement soit complet dans chaque période de 6 ans. Pour les premières applications de cette disposition, le sort indique

l'ordre de sortie. Une fois le roulement établi, le renouvellement se fait par ancienneté de nomination.

Les membres sortants sont rééligibles.

En cas de décès ou de démission de l'un des administrateurs, il est pourvu à son remplacement provisoire par le Conseil d'Administration jusqu'à la plus prochaine réunion de l'Assemblée Générale qui nomme définitivement.

Tout membre du Conseil d'Administration qui, sans motifs agréés par le Conseil, n'a pas rempli ses fonctions pendant 6 mois consécutifs, est réputé démissionnaire.

Article 39.

Les membres du Conseil d'Administration nomment, chaque année, parmi eux, un président et un secrétaire, dans leur première réunion après l'assemblée générale annuelle.

Article 40.

Le Conseil d'Administration délègue les pouvoirs nécessaires à deux membres du Conseil pour l'expédition des affaires courantes. Ces membres seront renouvelables tous les 2 ans.

Ces pouvoirs consistent à faire l'inspection de la caisse et des livres de comptabilité, à signer les polices conjointement avec le Directeur, à veiller à l'exécution des Statuts et des décisions de l'Assemblée Générale et du Conseil d'Administration.

Les administrateurs-délégués forment un comité de direction du service quotidien pour lequel il est alloué une somme totale de..... frs. par an.

Article 41.

Le Conseil se réunit, sur la convocation du Directeur ou du président du conseil, aussi souvent que l'intérêt de la Société l'exige, et de droit, au moins une fois par mois.

La présence de la moitié des membres du Conseil est nécessaire pour la validité des délibérations.

Les délibérations sont prises à la majorité des voix des membres présents. En cas de partage, la voix du président est prépondérante.

A la fin de chaque exercice, si le besoin s'en fait sentir, le Conseil d'Administration se réunira exceptionnellement pour statuer à l'occasion des dispositions des articles 3 et 4, titre I, et article 2, titre II, de la convention jointe au présent contrat d'assurances.

Article 42.

Le Conseil d'Administration, sur la proposition du Directeur, statue définitivement sur l'admission des membres sociétaires, sur l'admissibilité des risques et sur la question des indemnités à payer. Il statue définitivement, chaque année s'il y a lieu, dans les cas prévus par l'article 4, titre II, des tableaux annexés. Il propose à l'assemblée générale de fixer la quotité du versement à opérer par les assurés pour constituer le fonds de prévoyance conformément à l'article 10. Il propose à l'Assemblée Générale la somme annuelle à affecter aux frais d'administration.

Il propose l'admission et le quantum des indemnités supplémentaires à accorder conformément à ce qui est dit aux tableaux annexés titre I, article 2.

Il se fait rendre compte des contestations existant avec la Société.

Il nomme un trésorier de la Société.

Il prononce la résiliation des assurances dans les cas prévus par les articles 9, 25, 26, 27.

Il vérifie l'état de la caisse, approuve l'état semestriel et ordonne l'emploi des fonds libres en immeubles ou en effets publics français et autres valeurs de tout repos.

Il fixe la partie des fonds nécessaires aux besoins du service, qu'il peut faire déposer en compte-courant dans un établissement de crédit :

Il ordonnance toutes les sommes à payer par la Société, et décide, quand il le juge utile, la vente des valeurs lui appartenant.

Il propose à l'Assemblée Générale, toutes modifications aux statuts et aux contributions des associés.

Il arrête le budget des recettes et des dépenses de la Société ; il entend le compte annuel de gestion du Directeur et du Trésorier et l'approuve s'il y a lieu ; mais cette approbation n'est définitive qu'autant qu'elle a été confirmée par l'Assemblée Générale.

Les contrats de vente, d'achat et d'échange d'immeubles, les dépôts et transferts de ventes sur l'Etat ou autres valeurs appartenant à la Société et tous autres autorisés par le Conseil, doivent être signés par un administrateur-délégué.

Il propose à l'Assemblée Générale l'emploi du reliquat du fonds de réserve en cas de dissolution.

Article 43.

Les délibérations du Conseil sont constatées par des procès-verbaux inscrits sur un registre spécial et signés par le Président et le Secrétaire.

Les copies ou extraits de ces procès-verbaux à produire aux tiers, sont certifiés par le Président du Conseil d'Administration ou par un administrateur délégué.

Article 44.

Les membres du Conseil d'Administration ne contractent aucune obligation personnelle à raison de leur gestion ; ils ne répondent que de l'exécution de leur mandat.

Ils ont droit, pour les séances du Conseil auxquelles ils assistent, à des jetons de présence dont la valeur figure dans le compte annuel soumis à l'Assemblée Générale.

Commissaires.

Article 45.

L'Assemblée Générale annuelle désigne deux commissaires et deux commissaires suppléants, chargés de faire un rapport à l'Assemblée Générale de l'année suivante sur la situation de la Société, sur le bilan et sur les comptes présentés par l'administration.

Pendant le trimestre qui précède l'époque fixée par les statuts, pour la réunion de l'Assemblée Générale, les commissaires ont droit, toutes les fois qu'ils le jugent convenable

dans l'intérêt de la Société, de prendre communication des livres et d'examiner les opérations de la Société.

Les commissaires ont droit à une rémunération dont le chiffre est fixé par l'Assemblée Générale.

Assemblée Générale.

Article 46.

L'Assemblée Générale régulièrement constituée représente l'universalité des sociétaires ; ses décisions sont obligatoires pour tous, même pour les absents ou dissidents.

Article 47.

L'Assemblée Générale se compose de tous les Sociétaires.

Nul ne peut se faire représenter à l'Assemblée Générale.

Les membres du Conseil d'Administration et le Directeur assistent, avec voix consultative, aux réunions de l'Assemblée Générale.

Article 48.

L'Assemblée Générale se réunit dans le mois de mars de chaque année.

Elle peut être convoquée extraordinairement par le Conseil d'Administration ou par le Directeur.

Les convocations ont lieu par lettres adressées au moins quinze jours à l'avance.

Article 49.

L'Assemblée Générale ne délibère valablement que lorsqu'elle réunit le quart des Associés.

Si l'Assemblée ne réunit pas ce nombre, la séance est ajournée. Une nouvelle convocation est faite par lettre individuelle et, à la seconde réunion, l'Assemblée délibère valablement, quel que soit le nombre des membres présents.

Article 50.

L'Assemblée Générale est présidée par le Président du Conseil d'Administration ou, à son défaut, par le plus âgé des membres présents du Conseil.

Deux membres présents sont désignés par l'Assemblée pour remplir les fonctions de scrutateurs.

Le Secrétaire du Conseil d'Administration remplit les fonctions de secrétaire de l'Assemblée Générale.

Article 51.

Dans les réunions de l'Assemblée Générale, il est tenu une feuille de présence qui contient les noms et domiciles des associés.

Cette feuille certifiée par le bureau de l'Assemblée Générale, et déposée au Siège Social, doit être communiquée à tout requérant.

Article 52.

Les délibérations sont prises à la majorité des voix des membres présents.

Article 53.

L'ordre du jour des assemblées ordinaires et extraordinaires est arrêté par le Conseil d'Administration. Il n'y est porté que les propositions émanant de ce Conseil.

Néanmoins, toutes propositions faites par quinze associés doivent être comprises à l'ordre du jour et soumises à la délibération de cette assemblée si elles ont été communiquées, par écrit, au Conseil d'Administration, vingt jours au moins avant la réunion.

Aucun autre objet que ceux à l'ordre du jour ne peut être mis en délibération.

Article 54

L'Assemblée Générale entend le rapport de l'Administration sur la situation des affaires sociales, ainsi que le rapport des commissaires.

Elle délibère sur les comptes de l'Administration de la Société durant l'exercice expiré;

Elle nomme les Administrateurs et les Commissaires;

Elle nomme aussi le Directeur lorsqu'il y a lieu, ainsi qu'il est dit à l'article 33.

Elle statue, en outre, sur toutes les affaires de la Société qui lui sont soumises soit par le Conseil d'Administration, soit par le Directeur.

Elle statue enfin, en dernier ressort, conformément aux dispositions du dernier paragraphe de l'article 2, titre I, des tableaux annexés.

Article 55.

L'Assemblée Générale convoquée extraordinairement, peut, sur la proposition du Directeur et du Conseil d'Administration, apporter aux présents statuts les modifications dont l'expérience aurait démontré l'utilité, et notamment décider : l'augmentation ou la diminution de la contribution annuelle,

l'adoption de risques nouveaux, les virements de fonds opérés entre les différents comptes, la prorogation ou la dissolution anticipée de la Société, la fusion de la Société avec une autre constituée ou à constituer.

Mais dans les cas prévus au présent article, l'Assemblée Générale ne peut délibérer valablement qu'autant qu'elle réunit la moitié des sociétaires. Les avis de convocation doivent indiquer sommairement l'objet de la réunion.

Toute modification des statuts est portée à la connaissance des sociétaires avec la première quittance de cotisation qui leur est donnée.

Article 56.

Les délibérations de l'Assemblée Générale sont constatées par des procès-verbaux inscrits sur un registre spécial et signés par les membres du bureau.

Les copies ou extraits des dits procès-verbaux, pour les justifications à fournir partout où il y aura lieu, sont signés par le Président du Conseil d'Administration, ou, à son défaut, par un Administrateur-Délégué ou par le Secrétaire.

Trésorier.

Article 57.

Le trésorier est dépositaire des fonds de la Société tant qu'ils n'auront pas reçu une destination.

Il est choisi par le Conseil d'Administration ainsi qu'il a été dit dans l'article 42.

Article 58.

Le trésorier fait le recouvrement des cotisations ainsi que de toutes les sommes dues ou acquises à la Société.

Article 59.

Le trésorier solde toutes les sommes à payer sur ordonnement du Conseil d'Administration.

Il dresse à la fin de chaque semestre un état sommaire de la situation active et passive de la Société.

Il établit à la fin de chaque année le compte de l'exercice pour être présenté à l'Assemblée Générale.

Il signale au Directeur les Sociétaires qui n'auraient pas effectué le versement de leurs cotisations.

Article 60.

Le Trésorier est soumis à toutes les vérifications que le Conseil d'Administration et le Directeur jugent nécessaires.

CHAPITRE VIII

CONTESTATIONS

Article 61.

Les contestations entre la Société et les sociétaires, de quelque nature qu'elles soient, seront soumises à la juridiction des tribunaux compétents du siège social.

CHAPITRE IX

LIQUIDATION

Article 62.

Lors de la dissolution de la Société, l'Assemblée Générale

nomme des liquidateurs, détermine leurs pouvoirs, ainsi que le mode et la durée de la liquidation, en fixe les frais et arrête définitivement les comptes.

CHAPITRE X

DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Article 63.

Tout adhérent devra, avant la constitution définitive de la Société, verser une somme de...

à valoir sur la cotisation de première année.

Lorsque les conditions ci-dessus auront été remplies, il sera convoqué une Assemblée Générale de tous les adhérents, à l'effet de :

1^o Reconnaître la sincérité de la déclaration notariée d'adhésions et de versements.

2^o Nommer les membres du premier Conseil d'Administration, le Directeur, les Commissaires et constater leur acceptation.

Cette Assemblée Générale sera convoquée au moins trois jours à l'avance par lettres adressées aux adhérents, elle délibérera à la majorité des voix et conformément aux dispositions de l'article 19 du décret du 22 janvier 1868.

Article 64.

Le compte des frais de premier établissement sera apuré par le Conseil d'Administration et soumis à la plus prochaine Assemblée Générale des Sociétaires qui l'arrêtera définitivement et déterminera le mode et l'époque de remboursement.

Article 65.

Pour effectuer le dépôt et la publication des présents statuts et des pièces constitutives, conformément à la loi, tous pouvoirs sont donnés au porteur des présentes pour le dépôt et la publication exigés par la loi.

Fait et signé en double à Nancy, le

Tableaux annexés aux Statuts

TITRE PREMIER

**CATÉGORIES DE BIÈRES — SÉRIE DE PRIMES DANS LES DIFFÉRENTS
DEGRÉS**

Article premier.

Les différentes sortes de bière sont réparties en 4 catégories conformément aux distinctions suivantes :

1°	Bières	pesant	de 0° à 11°	Balling
2°	»	»	11 ¹ à 12°	»
3°	»	»	12 ¹ à 13°	»
4°	»	»	13 ¹ à 14°	» et au-dessus

Article 2 (baisse de prix).

Il est prévu pour les deux degrés de l'assurance 4 séries de primes conformément aux tableaux suivants :

1^{er} Degré

Maximum du risque assuré. — Maximum de garantie individuelle. — Cotisation annuelle.

Pour toucher un maximum de :

1 f. par h. concurrencé	0 f. 15 par h. assuré	2/5 0 f. 06 par h. assuré
2 f. »	0 f. 25 »	» 0 f. 10 »
3 f. »	0 f. 35 »	» 0 f. 14 »
4 f. »	0 f. 45 »	» 0 f. 18 »

2^o Degré (perte de clientèle)

Pour toucher un maximum de :

2 f. par h. perdu	0 f. 40 par h. assuré	0 f. 16 par h. assuré
3 f. »	0 f. 60 »	0 f. 24 »
4 f. »	0 f. 80 »	0 f. 32 »
5 f. »	1 f. 00 »	0 f. 40 »

Pour les risques de ce degré, si, après l'apurement des comptes de l'année, les disponibilités afférentes à ce degré le permettent, il pourra être accordé aux sinistrés pour l'année suivante, sur les 2/3 des disponibilités échues, les indemnités supplémentaires au dommage causé et aux fonds disponibles.

L'assemblée générale aura pleins pouvoirs pour l'attribution de ces indemnités supplémentaires après [avis conforme du Directeur et du Conseil d'administration.

Article 3.

Dans chacun des degrés de l'assurance, les mutualistes pourront à leur gré répartir leurs risques au mieux de leurs

intérêts en assurant leurs différentes qualités de bières pour la quantité d'hectos qu'ils voudront dans les différentes catégories ; la seule condition exigée étant que le total des hectos assurés dans chacun des degrés corresponde exactement au total de la production de l'année, ainsi qu'elle a été prévue à l'article 14, les répartitions faites par l'assuré pourront être modifiées chaque année à son gré au début de l'exercice, sous la condition d'en avoir prévenu par lettre recommandée le Directeur deux mois avant la clôture de l'exercice. Un duplicata modifié de la police sera remis dans ce cas à l'intéressé.

Article 4.

Le maxima de l'indemnité à toucher et de la garantie individuelle stipulée à l'article 2 ne pourront en aucun cas être dépassés pour chacun des degrés prévus.

Il reste bien entendu que l'indemnité à toucher ne devra jamais être supérieure au dommage effectivement causé, l'assurance ne couvrant dans chaque catégorie que le nombre d'hectos assurés par le mutualiste et le maximum (d'indemnités) prévu pour ces hectos assurés par l'intéressé.

Article 5.

Ainsi qu'il a été dit à l'article 14 des statuts, les tableaux compris aux articles 1 et 2 du présent titre pourront être modifiés chaque année au mieux des intérêts de chacun par l'assemblée générale sur proposition conforme du Conseil d'administration. Notification des modifications intervenues devra être faite par les soins de la Direction individuellement à

chaque mutualiste dans le délai maximum d'un mois après leur adoption par l'assemblée générale.

TITRE II

CONCESSIONS DÉGUISÉES. — PROCÉDÉS BLAMABLES DE CONCURRENCE

Article Premier.

L'avilissement des prix et la perte de clientèle peuvent provenir soit d'une baisse directe des prix, baisse pratiquée dans la clientèle de l'intéressé, soit d'une baisse indirecte obtenue au moyen de « concessions déguisées » soit enfin de tout autre procédé « blâmable de concurrence ».

Article 2

Pour déterminer strictement et limitativement les cas d'application de l'assurance, autant que pour réprimer les abus ainsi signalés, les mutualistes sont convenus de

1° Qualifier concessions déguisées.

1° le montage gratuit d'appareils nécessaires au débit de la bière.

2° le montage gratuit de stores réclames ou réclames de genres différents.

3° les commissions ou remises de la main à la main.

4° les avances d'argent sous une forme quelconque, prêts, ouvertures de crédits, commandite, etc...

2° Qualifier (procédés blâmables de concurrence).

1° Les paiements par subrogation, c'est-à-dire faire rem-

bourser indirectement le fournisseur pour prendre sa place.

2° les offres à un entrepositaire, représentant, livreur, à des prix inférieurs ou à des conditions matérielles meilleures ou soi-disant telles.

3° la pression exercée par un entrepositaire, représentant ou livreur ou par l'intermédiaire de ses amis sur un client pour le forcer à quitter son fournisseur à son profit.

4° l'ouverture d'un nouvel établissement dans lequel le mutualiste autoriserait à vendre son produit à un prix inférieur à ceux généralement pratiqués dans la localité pour les bières de qualités égales.

Article 3.

Tels sont, pour l'exercice en cours et pour les suivants, sauf ce qui sera dit à l'article 4, les seuls cas à l'occasion desquels devra fonctionner l'assurance en matière de concessions déguisées et de procédés blâmables conformément à l'article 5 des statuts.

Le mutualiste intéressé, invité par le mandataire de la société, devra s'efforcer d'en faire la preuve. Le Conseil d'Administration statuera en dernier ressort à ce sujet.

Article 4.

Les listes dressées à l'article 2 pourront être, à la fin de chaque exercice, augmentées ou diminuées au mieux des intérêts communs, par vote du Conseil d'administration réunissant au moins les $\frac{2}{3}$ de ses membres.

Les nouvelles listes seront annexées au présent tableau et communiquées dans la huitaine par lettre recommandée du Directeur individuellement à chaque mutualiste. Cette communication devra être faite au moins un mois avant le début du nouvel exercice.

Conformément à l'article 5 des statuts, ces nouvelles listes serviront de bases d'appréciation pour les risques dans les exercices suivants.

Article 5.

Les mutualistes qui auraient des objections à faire valoir à ce sujet devront les faire parvenir à la Direction avant le commencement du nouvel exercice ; passé ce délai, ils seront considérés comme consentants.

Convention à annexer au contrat d'assurance

**CAS DE RESPONSABILITÉS INDIVIDUELLES, QUESTION DES
ENTREPOSITAIRES**

TITRE I

Article 1.

Les mutualistes restent complètement libres de leurs actes à l'égard des non adhérents à la caisse mutuelle.

Article 2.

Les adhérents à la caisse mutuelle brassicole, réprouvant les agissements des concurrents donnant lieu au fonctionnement de l'assurance, ont convenu ce qui suit.

Article 3.

Toutes les fois qu'il aura été dûment constaté par les mandataires de la Société, que les faits occasionnant le fonctionnement de l'assurance sont imputables à l'un des co-signataires, l'adhérent responsable s'engage sur l'honneur à prendre à sa charge personnelle toute l'indemnité due par l'assurance de ce chef.

La preuve à faire en pareil cas reste à la charge des mandataires de l'assurance. — L'adhérent présumé responsable pourra produire toutes ses justifications à cet égard devant le Conseil d'Administration de la Société qui se réunira exceptionnellement à cet effet et statuera en dernier ressort après avoir entendu l'intéressé. — Ce dernier s'engage sur l'honneur à s'en rapporter à cette décision.

L'admissibilité du risque et l'évaluation de l'indemnité seront réglées conformément à ce qui est dit au contrat d'assurance.

En cas d'application du présent article, le compte particulier de l'adhérent responsable sera débité de la somme due de ce chef, et la caisse procédera au bénéfice des différents comptes intéressés à des remboursements proportionnels aux débours occasionnés par le paiement de l'indemnité en question.

Dans le délai d'un mois du prononcé de la décision du Conseil d'Administration, le mutualiste responsable s'engage sur l'honneur à payer à la caisse de la société le montant de la condamnation encourue.

Article 4.

Dans les cas prévus aux articles précédents, s'il était re-

connu par le Conseil d'Administration de la Société que le maximum de l'indemnité prévue par l'assurance en cas de perte de clientèle est inférieure au préjudice réellement causé, le mutualiste responsable s'engage sur l'honneur à verser directement à son confrère lésé le supplément d'indemnité que le Conseil d'Administration jugerait raisonnable.

TITRE II

Article 1.

La responsabilité individuelle prévue au titre précédent s'étend au fait propre du brasseur et à celui de ses entrepositaires préposés, c'est-à-dire de ceux qui dépendent directement du brasseur.

Article 2.

A l'égard de leurs autres entrepositaires, les brasseurs ne sont pas responsables. Ils s'engagent cependant sur l'honneur à employer toute leur autorité morale à les empêcher de pratiquer tous les faits pouvant occasionner le fonctionnement de l'assurance.

Si cette pression morale est insuffisante et s'il est établi que les dits entrepositaires n'en ont tenu aucun compte, les brasseurs intéressés seront priés, sous peine d'exclusion de la société par le Conseil d'Administration, de remercier les entrepositaires incriminés. Dans ce dernier cas, les signataires de la présente convention s'engagent sur l'honneur à ne jamais prendre, sous aucun prétexte que ce soit, les entrepositaires ainsi remerciés.

BIBLIOGRAPHIE

La Bière, par G. Moreau, professeur de Brasserie à l'Ecole des Industries agricoles de Douai.

La Bière française, par Robert Charlie.

Brasserie et Mallerie, par P. Petit, professeur à la Faculté des Sciences de l'Université de Nancy, directeur de l'Ecole de Brasserie de Nancy.

Le Brasseur français (journ. hebd.). Collection.

Compte-rendu du Congrès des Industries de fermentation, 1908. Section de brasserie, secrétaire, Jehan Charlie.

La Culture du houblon, par G. Moreau.

Essai historique sur la brasserie française, par France Weber.

Etudes sur la bière, de Pasteur.

Rapports de l'Exposition de brasserie de 1900, classe 62. F. Dumesnil, rapporteur.

Société d'Encouragement de la culture des Orges de brasserie en France, rapports annuels.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
I. — Historique	1
II. — La bière, sa fabrication, ses qualités	11
III. — La bière dans les principaux pays	21
Chapitre Premier. — Situation de la Brasserie par rapport aux matières premières	27
I. — L'orge et le malt	27
II. — Le houblon	42
III. — Les appareils, les capitaux, la main-d'œuvre.	48
Chapitre II. — L'Evolution économique	51
I. — Ses causes et ses effets	51
II. — Organisation des brasseries	63
III. — Les phénomènes de concentration	71
Chapitre III. — Les prix de revient	75
I. — Leur Etablissement	75
II. — Leurs causes de variations.	85
Chapitre IV. — Situation actuelle de la brasserie en France	99
I. — Fabrication, importation et exportation	99
II. — Les Ententes	123

III. — L'organisation syndicale	138
IV. — L'Enseignement	141
Conclusion	147
Appendice	151
A. La plus ancienne chanson sur la bière	151
B. Les statuts accordés aux brasseurs parisiens en 1489	155
C. Règlement de Nancy pour la consignation du matériel	163
D. Règlements d'Avignon pour la consignation du matériel	168
E. L'entente suisse	175
F. Statuts d'Assurances mutuelles	183
BIBLIOGRAPHIE	225

